



Sangiovese Superiore DOP

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha caratteristico odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola. Rotondo al palato è un vino asciutto di carattere deciso, ha un'ottima struttura e ricco di estratto.



Romagna DOP Sangiovese Superiore



Sangiovese



100 - 105 q.li per ettaro



Colline di Castel S. Pietro T. (BO)



1 - 5 anni



16 - 18° C



Si effettua la vinificazione in rosso con macerazione protratta per 8-10 giorni per ottenere il giusto contenuto di estratto e colore. Ai fini dell'ottenimento dell'aroma caratteristico del vitigno, si procede al controllo della temperatura tra i 20 e i 25°C.



Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha caratteristico odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola. Rotondo al palato è un vino asciutto, di carattere deciso, ha un'ottima struttura e ricco di estratto.



È ideale con carni arrostate, ben condite e speziate, con cacciagione, castrato ai ferri ed anche con formaggi stagionati non piccanti.



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI