



*Un vino che si percepisce dal luogo da cui proviene.  
Dedicato A Vincenzo, fondatore della Comunità, ed ai nostri  
AVI, che ci hanno tramandato la coltivazione di questa  
straordinaria varietà*

**Denominazione:** Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva

**Varietà delle uve:** Sangiovese

**Raccolta:** metà Ottobre

**Resa:** 50 q/ha

**Vinificazione:** come ogni cru la sua definizione nasce in vigna e continua in cantina. Lunghe macerazioni sulle bucce, fermentazione malolattica parte in legno, parte in acciaio

**Affinamento:** 24 mesi di maturazione in tonneau e successivo affinamento in bottiglia

**Note sensoriali:** un vino che vive in prospettiva. Bouquet molto articolato: fiori secchi, terra, liquirizia, sfumature di spezie. Palato succoso e tonico, dinamico e balsamico, di notevole trama tannica. Sviluppo gustativo sinuoso e continuo con finale terroso. Espressione di potenza prima che di finezza

**Temperatura di servizio ottimale:** 14° - 16° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 20.000 – 25.000

**Formati disponibili:** 0,75 L - 1,5 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

Imbottigliato da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



**Abbinamenti:** ....



SanPatrignano