



*L'essenza dell'uva è il suo reale valore.  
Per questa ragione viene cesellato con la cura  
che solo le cose preziose meritano. Ora è un vino  
principe di questo territorio: il Sangiovese*

**Denominazione:** Romagna DOC Sangiovese Superiore

**Varietà delle Uve:** Sangiovese

**Raccolta:** metà Ottobre

**Resa:** 80 q/ha

**Vinificazione:** in acciaio a temperatura controllata, con brevi macerazioni sulle bucce

**Affinamento:** maturazione per 14/16 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia

**Note sensoriali:** rosso rubino. intenso e vivo. Frutto estratto con garbo, buon ritmo acido. La polpa si intreccia con le note profonde di spezie concesse dal legno ben integrato. Si avverte sul finale una lieve salinità

**Temperatura di servizio ottimale:** 18° C

**Numero di bottiglie prodotte:** 30.000

**Formati disponibili:** 0,75 L

**Contiene solfiti**

**Prodotto in Italia**

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



**Abbinamenti:** .....



SanPatrignano