

Collepasciano

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore



Denominazione	Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore
Gradazione media	14% vol
Uvaggio	Sangiovese 85%, Montepulciano 15%
Vinificazione	Fermentazione con macerazione a chicco intero a temperatura controllata 26°C, concentrato mediante "salasso". La macerazione è prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.
Affinamento	Sosta almeno 10 mesi in botte grande di rovere francese

Descrizione

Colore rosso bordeaux intenso con riflessi granati. Ingresso intenso, tipicamente vinoso, con sentori evoluti, ricordi di more e prugna in confettura, caramello, cuoio e note boisé ben integrate nel contesto olfattivo. Al palato è caldo, elegante e persistente, i tannini sono vellutati nonostante la grande struttura e la tostatura è piacevole. Nel complesso rispecchia con pienezza il quadro olfattivo.

Accostamenti

Adatto a portate impegnative come primi piatti della tradizione, carni in crosta di sale, cacciagione, formaggi e salumi stagionati

Anidride solforosa al consumo 92/16

Temperatura di servizio 18-20°C

