LA SABBIONA

Mammutus Riserva

Tipo: Rosso
Vitigno: Sangiovese 100%
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva
Resa per ettaro: 90 q
Altimetria del vigneto: 120 m
Sistema di allevamento: Doppio Guyot
Densità di impianto: 3300 piante per ettaro
Tipo di coltivazione: Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia: Fine settembre – inizio ottobre
Vinificazione: pigiadiraspatura seguita da 15 giorni circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, affinamento sulle fecce nobili con bàtonnages frequenti. Affinamento in botte di rovere francese da 10 hl. Per almeno 12 mesi.
Gradazione alcolica: 14,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: da 1 a 8 anni
Colore: Rosso rubino intenso e buona intensità di colore
Olfatto: profumi intensi di frutta rossa matura, ciliegie ed eleganti note speziate
Gusto: Intenso, di corpo pieno, avvolgente e persistente con buona tannicità
Temperatura di servizio ideale: 18-20°C
Abbinamenti: adatto con carni alla brace, arrosti, piccola selvaggina allo spiedo, paste al ragú di carne, goulasch, polenta con ragú di funghi, formaggi stagionati a pasta dura.
Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri – 1,50 litri