

LA SABBIONA



MAMMUTUS

Varietà: Sangiovese 90% Syrah 10%

Classificazione del vino: Romagna Sangiovese DOC
Superiore Riserva

Vinificazione: pigiadiraspatura separata dello Syrah e Sangiovese, su entrambi, 15 giorni circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, affinamento sulle fecce nobili con bâtonnages frequenti e decantazione statica per 2 o 3 mesi in vasche di acciaio e cemento vetrificato, il suo affinamento avviene in Barriques di rovere francese di 2° o 3° passaggio per 12 mesi.

Gradazione alcolica approssimativa: 13,5% vol.

Colore: Rosso rubino intenso e buona intensità di colore

Naso: profumi intensi di frutta rossa matura, ciliegie, ed eleganti note speziate

Palato: Gusto avvolgente e persistente con buona tannicità

Temperatura di servizio ideale: 18-20°C

Abbinamento: adatto con carni alla brace, arrostiti, piccola selvaggina allo spiedo, paste al ragù di carne, goulasch, polenta con ragù di funghi, formaggi stagionati a pasta dura.

