LA SABBIONA

Mammutus Oriolo

Tipo: Rosso

Vitigno: Sangiovese 100%

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Oriolo

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 vasche di cemento vetrificato per 9-10 mesi, affinamento in bottiglia da 4 a 6 mesi

Durata della fermentazione: 15 giorni

Epoca di imbottigliamento: agosto, settembre

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.
Capacità di invecchiamento: da 1 a 5 anni
Colore: Rosso intenso

Olfatto: complesso ed intenso con piacevoli note di frutti di bosco, speziate e vegetali, floreali, rosa

Gusto: Secco, caldo, morbido e persistente con buona tannicità

Temperatura di servizio ideale: 18-20°C

Abbinamenti: adatto con carni alla brace, arrosti, filetto al pepe o aceto balsamico, formaggi stagionati a pasta dura.

Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri