LA SABBIONA

Rosso della Torre

Tipo: Rosso

Vitigno: Sangiovese 100%

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore

Resa per ettaro: 100 q

Altimetria del vigneto: 80 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Tipo di coltivazione: Lotta integrata certificata SQNPI a basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: pigiadiraspatura seguita da 15 giorni circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura affinamento in vasche di acciaio.

Durata della fermentazione: 15 giorni

Epoca di imbottigliamento: aprile e maggio

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Capacità di invecchiamento: da 1 a 3 anni

Colore: Limpido con colorazione rosso porpora e dotato di buona consistenza

Olfatto: Armonico, persistente il profumo floreale con riconoscimento di viola

Gusto: Equilibrato, di buona persistenza, intenso e di buon corpo; morbido e caldo, con buona tannicità

Temperatura di servizio ideale: 18°C

Abbinamenti: Vino abbastanza armonico da abbinare a primi piatti con sughi di carne anche molto conditi, formaggi stagionati e pesce in umido

Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri