

LA SABBIONA



ROSSO DELLA TORRE

Tipo: Rosso

Varietà: Sangiovese 100%

Classificazione del vino: Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Resa per ettaro: 90 q.li

Altimetria del vigneto: 80 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3400 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Vinificazione: Pigiadiraspatura seguita da 15 giorni circa di fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi; dopo la svinatura, decantazione statica e affinamento in vasche di acciaio e cemento vetrificato.

Durata della fermentazione: 15 giorni

Epoca di imbottigliamento: aprile e maggio

Gradazione alcolica approssimativa: 13% vol.

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

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

Palato: Di buona persistenza aromatica, buon corpo supportato da un buon tenore di alcool, con discreta acidità e buona tannicità

Temperatura di servizio ideale: 18°C

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

