

TERRAGENS SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C. SUPERIORE RISERVA

SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C. SUPERIORE RISERVA

Zona del vigneto: zona collinare medio-alta della Romagna, fra Forlì e Faenza.

Terreni: argillosi, generalmente calcarei.

Vitigni: Sangiovese (vari cloni).

Età dei vigneti: 10-25 anni.

Tecniche di allevamento: cordone e guyot.

Produzione: 6 t/ha; la produzione per pianta viene limitata a 1,7 kg.

Periodo della vendemmia: al momento della massima maturazione, manualmente, in piccole casse.

Vinificazione: la fermentazione alcolica viene realizzata in vasche di acciaio ad una temperatura di 28°-32°C; il mosto e le bucce degli acini vengono tenuti a contatto per 25 giorni; la fermentazione malolattica conclude questo processo.

Invecchiamento: in parte in botti della Slavonia e in parte in barrique di puro rovere francese della foresta di Allier.

Data di commercializzazione: dopo il 1° gennaio due anni dopo l'anno di produzione.

Alcool: 13% vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con sfumature granata; profumo intenso di frutta rossa matura e sfumature di bacche, il tutto bilanciato da gusto di vaniglia, tostatura e cacao; il sapore è corposo e armonioso, secco e vellutato, profondo al palato, con gusto lungo.