

ORA



L'affetto che ci lega al nostro territorio ci ha guidato a produrre questo vino, ottenuto dalla varietà per noi più importante: il sangiovese. Ora ne rivela tutto il carattere e la nobiltà

Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore

Varietà: sangiovese

Raccolta: metà ottobre

Resa: 80 q/ha

Fermentazione alcolica: in acciaio a temperatura controllata, con lunga macerazione sulle bucce

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri e successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino.

Al naso è ampio e avvolgente, con rimandi olfattivi di ribes, lampone e prugna, che lasciano in seguito spazio agli aromi di cuoio e liquirizia e a sentori di sottobosco. Al palato ritornano gli aromi fruttati seguiti da una piacevole freschezza ed eleganza. La componente tannica è sempre ben equilibrata.

Temperatura di servizio ottimale: 18° C

Numero di bottiglie prodotte: 30.000

Formati disponibili: 0,75 L



Abbinamenti: ...

