



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE

Classificazione: Doc
Varietà: Sangiovese

Caratteristiche del Territorio di Produzione

Zona: Collina Forlì e Faenza
Altimetria: Da 100 a 400 s.l.m.
Caratteristiche Terreno: Medio impasto, argilloso
Esposizione: Sud Est
Densità Impianti: 3000 - 4500 piante/ettaro
Sistema Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione e affinamento

Resa ettaro: 60/80 q.li
Epoca Vendemmia: Seconda decade di settembre
Conduzione Vendemmia: Manuale in cassette
Pigiatura: Tradizionale
Durata affinamento: 7 mesi

Note degustative

Colore: Rosso rubino.
Profumi: Sentori di fiori, rose, violette, frutti rossi e ribes nero.
Gusto: Il palato è piacevole, vinoso e intenso, combinato con un finale asciutto.