

RASPO' 2018

Romagna Sangiovese DOC PREDAPPIO Riserva



Denominazione	Rom. Sang. Predappio DOC Riserva
Regione di provenienza del vino	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Sangiovese 100%
Tipologia	Rosso
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	14 % Vol.
Decantare e servire a:	16° 18° C
Colore	Rosso rubino concentrato evivace.
Aroma-Profumi	Sensazioni floreali, vegetali e fruttate. Viola, ciliegia, glicine. Balsamico.
Sapore / Assaggio	Assaggio di corpo. Il sorso fresco si allunga nel finale fruttato e mentolato.
Abbinamenti	Garganelli alla Romagnola (piselli). Petto d'anatra al forno in agrodolce.
Vigneto	Vigne di oltre 20 anni
Uva prodotta	70 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	180 m slm
Agricoltura	Biologica
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
VINIFICAZIONE E Macerazione	Una parte delle uve viene diraspata mentre l'altra rimane a grappolo intero (con raspo). A parziale fermentazione avvenuta, si tolgono i grappoli interi e vengono diraspati e rimessi nella massa per terminare la fermentazione.
Affinamento	24 mesi in tonneau di secondo/terzo passaggio.