

Maestroso 2019



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	13,50 % Vol.
Temperatura consigliata	16° 18° C
Colore	Rosso rubino vivace, trasparente.
Aroma-Profumi	Note agrumate e speziate. Fruttato, ciliegia, prugna, mora. Balsamico.
Sapore / Assaggio	Assaggio pieno, di corpo. Tannini setosi e ben integrati. Chiusura agrumata e mentolata.
Abbinamenti	Garganelli alla Romagnola (piselli). Petto d'anatra al forno in agrodolce.
Vigneto	Vigne storiche di oltre 50 anni
Uva prodotta	30 ql. Per ettaro
Allevamento	Cordone speronato
Altitudine	260 m slm
Agricoltura	Biologica
Terreno	Gesso solfifero molto mineralizzato a zolfo
Macerazione	15 gg. In tini di legno troncoconici. Follature manuali
Affinamento	24 mesi in botti di rovere da 700 litri e almeno 24 mesi in bottiglia.
Abbinamenti:	Tagliatelle al ragu. Ossobuco in umido.