

# San Joves 2021



|                         |  |
|-------------------------|--|
| Denominazione           | Rom. Sangiovese <b>Predappio</b> DOC   |
| Regione                 | Emilia-Romagna   |
| Uva, uvaggio            | Sangiovese 100%  |
| Tipologia               | Rosso  |
| Capacità bottiglia      | 0,75 litri   |
| Gradazione alcolica     | 14 % Vol.  |
| Temperatura di servizio | 16°-18° C  |
| Vigna                   | 1,4 ha di 18 anni  |
| Uva prodotta            | 90 ql. Per ha  |
| Allevamento             | Cordone speronato  |
| Piante per ha           | 4.500  |
| Agricoltura             | Biologico  |
| Altitudine              | 200 m slm  |
| Macerazione             | 10/12 gg. Inox a temp. Controllata   |
| Affinamento             | 12 mesi in botte da 20 hl. 50% inox  |
| Colore                  | Rosso rubino vivace.   |
| Aroma-Profumi           | Note fruttate di ciliegia e mirtillo. Viola, glicine , spezie dolci. Finale balsamico e agrumato.                        |
| Sapore                  | Assaggio elegante, fresco e di corpo. Tannino piacevole, setoso. Sorso fresco,balsamico con ritorni fruttati e agrumati. |
| Abbinamenti             | Pappardelle all'anatra. Coniglio in porchetta.   |