

	<p>Romagna Sangiovese riserva doc Amarcord d'un Ross</p> 	
	<p>Vitigno Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 15%</p> <p>Vigna d'origine Nome: Monte Esposizione: est, sud-est Suolo: limoso di medio impasto Sistema di allevamento: cordone speronato e guyot</p> <p>Densità impianti 4.500 piante/ha</p> <p>Anno d'impianto 1999</p> <p>Epoca di vendemmia Prima decade di ottobre</p> <p>Fermentazione In vasche d'acciaio termoregolate e affinamento in barriques per 12 mesi</p> <p>Colore: Rosso rubino intenso</p> <p>Profumo: note di more e amarene in confettura, frutti di bosco, spezie</p> <p>Sapore: tannino dolce, lunga persistenza fruttata con finale tostato</p> <p>Abbinamenti gastronomici: Carni rosse, arrosti, pasta fatta in casa con ragù di carne</p>	<p>Grape variety Sangiovese 85% Cabernet Sauvignon 15%</p> <p>Vineyard Name: Monte Soil profile: silty with medium texture Training system: spurred cordon and guyot</p> <p>Vineyard density 4.500 vines/hectare</p> <p>Vineyard age 1999</p> <p>Harvest period october 10th</p> <p>Fermentation stainless steel tanks and maturation 12 months in Allier barriques</p> <p>Appearance: deep ruby red</p> <p>Bouquet: complex aromas of cherries in syrup, wild berries and spices</p> <p>Palate: sweet tannins, full-bodied, fruity and toasty</p> <p>Serving suggestion: red meats, roasts, handmade pasta with ragù sauce</p>
		

Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.