

<http://www.cantinabraschi.com/cru/romagna-sangiovese-doc-superiore/>



**BRASCHI**  
- 1949 -

## Romagna Sangiovese DOC Superiore

**NOME:** SBUROUN ROSSO

**REGIONE:** Emilia-Romagna

**AREA:** Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena

**DENOMINAZIONE:** Romagna Sangiovese DOC Superiore

**VITIGNO:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**GRADO ALCOLICO:** 13,00 % vol.

### FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO

Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio, affinamento di 3 mesi in bottiglia e un piccolo passaggio il legno.

### NOTE ORGANOLETTICHE

Armonico, leggermente tannico, con retrogusto amarognolo gradevole.

### COLORE

Rosso rubino intenso.

### AROMA

Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola, unito ad una ciliegia ben registrata.

—

### NOTE AGGIUNTIVE

Vino di carattere e forte personalità; la vendemmia è ottenuta con metodi tradizionali, da vigne con limitata produzione per ceppo, le Uve vengono successivamente trasformate con sapienti tecniche di vinificazione e nasce così un prodotto ricco di sentori floreali e di frutta, di struttura e di grande pulizia al naso e al palato.

### ABBINAMENTI

Consigliato con "Pasta al sugo, arrosto e grigliate di carne o per una "Merenda" con salumi, formaggi e un paio di amici.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (3º dia)*