

<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)*