



# DURANO

## Sangiovese dop Superiore



### Na Vinha

**Variedade de videira:**  
Sangiovese di Romagna Vinhedo

**Vinhedo:**  
Vigna Ospedaletto, Vigna Colombarone 1993-97

**Envelhecimento:**  
Depois de retirar as borras e fermentação malolática, a idades do vinho em tanques de aço inoxidável por 5-6 meses. Antes de engarrafar, variedades de vinhos de diferentes lotes das vinhas são misturadas: 60% sangioveses de vinhas de 8 anos, 40% de vinhas.



### Características

**Cor:**  
Vermelho rubi com violeta nuances tendendo a roxo.

**Nariz:**  
Vinico com delicado aromas de violeta, suave intenso e sabor equilibrado.

**Boca:**  
Seca, harmônica, às vezes com taninos macios, com notas de frutos silvestres. Ligeiramente amargo retrogosto.

**Servido com:**  
Aperitivos de salame, carne vermelha.

**Temperatura de serviço:**  
a ser servido a 16°C.

**Capacidade:**  
lt. 0,75

*Safra 2019. Jantar em 03/06/2022. Vino Nobile.*