



SAN MAGLORIO

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, o vinho idades em tanques de aço inoxidável para 5-6 meses e apenas 5% é refinado em barriques de segunda mão por 6 meses. Antes de engarrafar, variedades de vinhos de diferentes lote de vinhas são misturados juntos: 80% sangioveses de vinhas de 8 anos, 20% de vinhas mais velhas.



Características

Cor:

Vermelho rubi intenso.

Nariz:

Aroma de ameixa em calda, amoras e violetas.

Boca:

Seca, macia, com um bom equilíbrio, fresco, tânico e sapid dicas de frutas em calda e ameixa.

Servido com:

Aperitivos de salame, carne vermelha, carne assada e macia queijos.

Temperatura de serviço:

a ser servido a 16°C.

Capacidade:

lt. 0,75

Safa 2018. Jantar em 03/06/2022. Vino Nobile.