

ALCJONE

ROMAGNA SANGIOVESE
SUPERIORE DOC



RICONOSCIMENTI



BRONZO
87/100 PUNTI
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2020

Varietà Uve: Sangiovese 100%

Dati analitici: vino rosso secco, fermo

Grado alcolico: 13%

Area di produzione: colline forlivesi e circostanti

Terreno: consistenza media, misto argilloso e calcareo

Altitudine: 130/150 mt s.l.m.

Max. resa/ha.: 11 tons/ha.

Pigiatura e fermentazione: acini raccolti manualmente, passa poi attraverso una soffice pigiatura.

Raggiunge la sua fermentazione ottimale in circa 8-10 giorni di macerazione prolungata al fine di ottenere il tipico aroma del vitigno. Fermentazione a temperatura controllata.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

Profumo: intenso, ampio e vinoso con profumo delicato di viola.

Gusto: Secco, asciutto e armonico, lievemente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo. Col trascorrere del tempo si affina, raggiungendo una piacevole armonia.

Consigli del produttore: vino adatto ad antipasti a base di salumi, arrostiti di carni rosse, cacciagione di selvaggina e bistecche alla griglia.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Consigli di servizio: versare in decanter almeno un'ora prima di servire, in modo da esaltare le caratteristiche olfattive del prodotto.