

## TAJGETE

ROMAGNA SANGIOVESE  
RISERVA DOC



### RICONOSCIMENTI



**Varietà uve:** Sangiovese 100%

**Dati analitici:** vino rosso secco, fermo

**Grado alcolico:** 13% vol.

**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 e affinamento:** in botti di rovere francese e americano per 24 mesi ed affinamento finale per ulteriori 3 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino con sfumature granate.

**Profumo:** elegante dalle note di viola e rosa si apre alla ciliegia e alla mora con sentore di cannella.

**Gusto:** secco, asciutto e armonico, gradevolmente tannico e freschezza persistente. Col trascorrere del tempo si affina, raggiungendo una piacevole armonia.

**Consigli del produttore:** vino adatto ad antipasti a base di salumi, arrosti di carni rosse, bistecche alla griglia e formaggi stagionati.

**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.