

TAJGETE

ROMAGNA SANGIOVESE
RISERVA DOC



RICONOSCIMENTI



BRONZO
87/100 PUNTI
DECANTER WORLD
WINE AWARDS 2021



86/100 PUNTI
I VINI DI
VERONELLI 2019

Varietà uve: Sangiovese 100%

Dati analitici: vino rosso secco, fermo

Grado alcolico: 15% 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 tonn./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, arrostiti 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.