



ACQUISTATO IL .....

Alcjone Sangiovese Romagna Superiore DOC

2016



Svinando®

## Sangiovese di Romagna: una tradizione lunga 2.000 anni

Andiamo alla scoperta del vitigno a bacca scura più importante del Centro Italia: il sangiovese. E lo facciamo con una denominazione storica, il Sangiovese di Romagna DOC, in versione Superiore. La nostra proposta di oggi è l'Alcjone di Cantina Mingazzini. Dalle colline forlivesi, dove nel III secolo a.C. già il tribuno Romano Caio Appio si era ritirato per coltivare il Sanguis Iovis, il sangiovese. L'Alcjone è intenso nel colore, con riflessi violacei; al naso è ampio, un trionfo di frutta rossa, visciole, viola. In bocca è armonico, pieno e rotondo, facile e giocoso, dal fondo asciutto.

Cantina Mingazzini nasce a Medicina negli anni '60 in un piccolo spazio di poche centinaia di metri dove erano stivate botti in rovere, damigiane e qualche rudimentale attrezzatura per la vinificazione. Cantina Mingazzini è stata la prima azienda della provincia di Bologna ed una delle prime in Emilia Romagna ad adottare un sistema di autoclavi a temperatura controllata per la produzione di vino frizzante. Dopo più di 50 anni di attività, la Cantina è molto cresciuta, ma la qualità dei vini e l'impegno della famiglia sono ancora oggi un segno distintivo della Mingazzini.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Misto calcareo e argilloso
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 130/150mt. s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	3.400/ha

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Emilia-Romagna
<b>Uve</b>	Sangiovese 100%

**Gradazione** 13,00%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** 2

**Abbinamento** Salumi, cacciagione e arrosti di carni rosse.

**Vinificazione** 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.

**Sensazioni** Intenso nel colore, con riflessi violacei; al naso è ampio, un trionfo di frutta rossa, visciole, viola. In bocca è armonico, pieno e rotondo, facile e giocoso, dal fondo asciutto.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821