ACQUISTATO IL .....

Sangiovese Superiore DOC 2017 2017



Di buon corpo e di bella complessità

Siamo nel cuore degli Appennini tra Toscana ed Emilia Romagna. E' qui, tra queste colline dolci e bellissime, che l'azienda Savio 1871 coltive le uve Sangiovese destinate a questo rosso di gran carattere. In campagna sono applicati i dettami della viticoltura integrata, grazie ai quali si raccolgono uve sane e perfettamente mature. La vendemmia è manuale. Le uve, accuratamente selezionate, vengono poste in cassette per essere conferite in cantina senza rovinarsi. La vinificazione e l'affinamento avvengono al 100% in acciaio, in contenitori termocondizionati. Ne deriva un vino piacevolmente sincero, caratterizzato da un bel colore rosso rubino vivace. Al naso rivela note di frutti rossi maturi. In bocca, invece, è piacevolmente beverino, grazie alla sua naturale acidità, ma anche gratificante, grazie a un buon corpo e una bella complessità.

Savio 1871 è una bella realtà situata a San Vittore di Cesena, nel cuore degli Appennini tosco romagnoli. Non certo una grande azienda strutturata, quanto una piccola realtà artigianale che lavora con passione le proprie uve per dar vita a vini sinceri. Per farlo adotta i rigidi disciplinari dell'agricoltura integrata. Non solo vini buoni, dunque, ma anche prodotti amici dell'ambiente. Vere e proprie edizioni limitate, prodotte in base alle annate migliori.

La Vigna

Terreno	arenarie feldspatiche
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	100% Sangiovese in purezza
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Uve selezionate e raccolte interamente a mano in cassette. Fermentazione e affinamento 100% in acciaio
Sensazioni	Vino sincero con importanti note di frutti rossi e frutti maturi. Al contempo beverino, un vino di corpo ma non complesso.

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