ACQUISTATO IL .....

Sangiovese Superiore Romagna DOC 2024 2024

Rosso fresco, potente e strutturato

Romagna DOC, Sangiovese Superiore. Un rosso fresco, potente e strutturato. Un vino pieno di frutto e morbidezza proposto qui da Podere La Berta. Sangiovese in purezza, ovviamente, proveniente dai vigneti aziendali di Brisighella. Piante di 10 anni di età in media che vengono vendemmiate a mano quando i grappoli hanno raggiunto la perfetta maturazione. La vinificazione, super accurata, prevede fermentazione alcolica e conversione malolattica. Poi, dopo la svinatura, il vino viene lasciato maturare in acciaio e, dopo l'imbottigliamento, fatto riposare in cantina per almeno 3 mesi. Colore rosso rubino vivace, questo Sangiovese romagnolo ha profumi tipici di piccoli frutti rossi e neri, con sentori di spezie, accenni minerali e una lieve nota tostata. In bocca è piacevolmente fresco, avvolgente e vivace. I tannini sono morbidi e maturi, mentre il finale è decisamente persistente. Vino schietto e sincero, questo Sangiovese superiore si rivela estremamente versatile sulla tavola. Perfetto con carni rosse, specie se cotte alle griglia, è il vino che può anche essere proposto con la pizza rustica fatta in casa.

A Brisighella, su una collina che guarda al mare e che sorge tra calanchi, vigneti, pini e ulivi, c'e? Podere La Berta. Una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalita?, nell'autenticita? e nella forza della natura. Dal 2009 la famiglia Poggiali assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero incondizionato, affiancando alla vocazione del territorio, visione e grande attenzione alla qualità. Dalle colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Podere La Berta si affaccia sulla Valle del Lamone. Ventidue ettari di terreno ricco d'argilla, che conserva e tramanda i segni della presenza umana e conferisce al vino il suo carattere particolare, infondendo il respiro della natura nel rosso intenso e nel bianco dorato dei grappoli. Si coltivano solo vitigni autoctoni. Il Sangiovese, in particolare, ma anche l'Albana, il Trebbiano e il tradizionale Pagadebit.

La Vigna

Terreno	Sabbie e modesta presenza di argilla
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	SANGIOVESE 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio, cui segue assemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino vivace

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821