ACQUISTATO IL .....

Alcjone Sangiovese Romagna Superiore DOC 2016



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

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

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	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.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821