



Poggiogirato

Al naso e in bocca è un caleidoscopio di profumi e aromi, dalla ciliegia alle more, dall'arancia al mirtillo, dalla menta al rosmarino, il ginepro e il pepe nero. Ogni sorso racconta tutte le sfumature della Romagna.

UVAGGIO

100% Sangiovese

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Castrocaro Terme, località
Le Volture - 210 mslm

SUOLO

Argille ocre

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE RISERVA

VINIFICAZIONE

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata per 35 giorni; segue fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

12 mesi in botte grande da 30 quintali, seguono 12 mesi in cemento e minimo 3 mesi in bottiglia.

ALCOL 13,5% vol.

FORMATI 0,75 l

