



## ROMAGNA DOC SANGIOVESE BERTINORO "GIRAPOGGIO"

Vino fresco, giovane ma già intenso, ricco di profumi di ciliegia e piccoli frutti rossi, fine ed equilibrato. Da degustare dopo 2-3 anni dalla vendemmia per favorire una sua migliore espressione.

- **Zona di produzione:** Bertinoro, zona collinare 150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso
- **Vitigno:** sangiovese
- **Uvaggio:** sangiovese 100%
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre
- **Resa media per ettaro:** 60 quintali uva
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato
- **Densità di allevamento:** 3300 e 5000 piante per ettaro
- **Anno di impianto:** 1994 e 2003

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata in tanks di acciaio inox. Durata media della macerazione: da 7 a 9 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, affinamento sui propri lieviti. Affinamento in acciaio e piccola parte in legno.

**Durata del vino:** da 6 a 10 anni

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso. Vino strutturato con un prevalente sentore di frutta fresca, ciliegia, prugne, piccoli frutti rossi, balsamico, un po' di spezie. Gusto fresco, ricco, piacevole ed elegante, di buona persistenza.

**Note sul vino e abbinamenti:** E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a un medio invecchiamento. Vino da primi piatti e carni alla griglia, ottimo anche con pesce azzurro in virtù dei suoi profumi freschi e della sua struttura.

**Temperatura di degustazione:** 16 - 18° C