



VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE

Vino passito da uve Sangiovese raccolte con vendemmia tardiva, prodotto solo in poche selezionate annate. Adatto all'abbinamento con cioccolato, formaggi stagionati, cacciagione e come vino da meditazione. Da assaggiare almeno 3-4 anni dopo la vendemmia, molto longevo.

- **Zona di produzione:** Bertinoro, zona collinare 150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso
- **Vitigno:** sangiovese
- **Uvaggio:** sangiovese 100%
- **Epoca di vendemmia:** vendemmia tardiva, a maturazione fisiologica completa fino a appassimento
- **Resa media per ettaro:** 40 quintali uva
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato
- **Densità di allevamento:** 3300 piante per ettaro
- **Anno di impianto:** 1991

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata con lunghissima macerazione con uva intera e con i raspi. Fermentazione malolattica in legno, affinamento di circa 2 anni in barriques di rovere francese e minimo 18 mesi in bottiglia.

Durata del vino: oltre i 25 anni

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato. Vino di grande struttura, persistente, tannini maturi bilanciati dai pochi zuccheri residui. Profumo elegante, con sentore di frutta matura, amarena sotto spirito, more, piccoli frutti rossi, note di cacao, tabacco, balsamico e spezie.

Note sul vino e abbinamenti. E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento. Grande vino per piatti importanti di cacciagione in salmì e arrosto, formaggi stagionati, piccanti e erborinati che necessitano di vini liquorosi, cioccolato fondente, o semplicemente come vino da

Bissoni

meditazione

Temperatura di degustazione: 14 - 16°C