



Dreaming Sangiovese



TIPOLOGIA DI VINO

Vino rosso secco

DENOMINAZIONE

Romagna DOC Sangiovese
Superiore Biologico

VARIETÀ

Sangiovese

ALCOOL

13% vol

TIPOLOGIA DI CHIUSURA

Tappo stelvin

CAPACITÀ

0,75l



LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE

Bertinoro, Cesena, Mercato Saraceno

ALTITUDINE

250 m. slm

NATURA DEI SUOLI

Argilla, calcare, marne

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

vigne di 20 - 30 anni
allevate a cordone
speronato e guyot

RESA PER ETTARO

70q

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio a 26°C per
10-12 giorni

AFFINAMENTO

Affinamento di almeno 6 mesi in vasche
di cemento



OCCHI

Rosso Rubino vivace, abbastanza
trasparente

NASO

Naso complesso con note floreali
(viola, rosa canina), frutatte
(ciliegia, ribes), una piacevole
speziatura che dona eleganza

BOCCA

Secco, abbastanza morbido. Ottimo
equilibrio tra tannino e acidità che
donano bevibilità a questo vino

ABBINAMENTI

Arrosto di coniglio, cappelletti al
ragù. E se ti piace azzardare prova ad
abbinarlo con una bella grigliata di
pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C