

Corte  
Vittorio

# SANGIOVESE DI ROMAGNA

Denominazione di Origine Controllata



## TIPOLOGIA

Rosso Fermo.

## ASPETTO AGRONOMICO

Uve:	Sangiovese di Romagna.
Zona di coltivazione:	Emilia Romagna.
Tipologia del terreno:	I terreni presentano un caratteristico medio impasto con predominanza argillosa e presenza di sassi in base all'appezzamento.
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato.
Altitudine:	da 100 a 350 m s.l.m.
Vendemmia:	raccolta manuale dell'uva a maturazione fisiologica delle uve.

## ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione:	avviene in vinificatori verticali di acciaio con temperatura controllata, la macerazione varia tra i 10 e 15 giorni fino alla svinatura e pressatura delle vinacce.
Inoculo:	malo-lattica se non avvenuta si inocula con batteri selezionati.
Affinamento:	circa 3-4 mesi in serbatoi di acciaio e poi viene preparato per la bottiglia e imbottigliato.
Affinamento in bottiglia:	minimo 3 mesi.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso;
<b>Profilo olfattivo:</b>	floreale e fruttato con sentori di viola;
<b>Gusto:</b>	frutto giovanile e carnoso, ricco di succo e scattante, si distende bene in bocca;
<b>Gastronomia:</b>	minestre, tortellini al ragù, carni arrosto bianche e rosse, in particolare coniglio.

Temperatura di servizio:	18° - 20 °
Gradazione:	12 % vol.
Residuo Zuccherino:	1,2 gr. /lt.
Acidità Tot.:	5,2 gr. /lt.