



MONTE SASSO

ROMAGNA | DOC | SANGIOVESE | SAN VICINIO

Questo vino rosso è ottenuto da un singolo "cru" del vigneto Monte Sasso che si estende in un corpo unico per 5,5 Ha. in un'area tipica per i cloni di Sangiovese. Le viti, piantumate su disegno dell' agronomo Remigio Bordini, hanno 35 anni. Collocate a 300 metri sopra il livello del mare, si trovano appena ad 1 chilometro dalla Cantina Braschi, nella valle del Savio, in provincia di Forli-Cesena.

VIGNETO

VITIGNO	SANGIOVESE 100%
VIGNETO	CRU MONTESASSO
SUOLO	ARGILLOSO - ARENARICO
Estensione del vigneto	5.5 Ha
Età delle piante	35 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	300 m slm
Densità di impianto	4000 Piante/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	1° Decade di Ottobre Tradizionale a mano.

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 28 °C per 25/30 giorni.

FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.

AFFINAMENTO Macerazione delle bucce per 16 mesi nelle tradizionali botti in rovere di Slavonia da 35hl. Un ulteriore affinamento di 2 mesi in botti d'acciaio e 4-5 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Approx. 20,000 bottiglie.

NOTE ORAGNOLETTICHE

Rosso rubino scarico, con riflessi granata. Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola e marasca, uniti ad una lieve speziatura data dall'affinamento nelle botti in rovere di Slavonia. Armonico, con una elegante trama tannica. questo vino riflette pienamente le caratteristiche del Sangiovese.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tipici della cucina italiana, dalla pasta al sugo alla carne alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C