



IL GELSO

ROMAGNA DOC SANGIOVESE

SUPERIORE BIO



Questo vino è il risultato di un'attenta selezione di uve biologiche provenienti dai migliori vigneti collinari della Romagna.

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata di circa 27 °C per 15 giorni in vasche di acciaio inox e cemento.

AFFINAMENTO





Affinamento parziale di 9-12 mesi in vasche di cemento e acciaio inox, seguito da un ulteriore affinamento di 2-4 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino elegante e gradevole, dal colore rosso rubino di intensità medio-bassa, con caratteristici sentori di ciliegia; equilibrato, ben strutturato, con tannini densi e un retrogusto lungo e piacevole.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tradizionali italiani, la pasta al sugo e i salumi italiani.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C	 ALCOOL 13	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/l
--	---	--	--