

SIGNORELLO

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
ROMAGNA



Grado alcolico 14% Vol.

Uve Sangiovese

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Cordone speronato e guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 90-190m s.l.m.

Resa per ettaro 80ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve, alcune delle quali vengono lasciate appassire sulla pianta per una surmaturazione.

Vinificazione Macerazione a freddo prefermentativa. Macerazione in rosso e fermentazione per oltre 20 giorni a temperatura 25°C.

Maturazione 24 mesi esclusivamente in carati di rovere.

Affinamento 12 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino con riflessi granati, intenso e viscoso.

Profumo Intenso e complesso. Sentori eterei, fruttati di confettura di frutta rossa e sotto spirito, oltre a sentori vegetali di cannella, pepe, liquirizia e tabacco.

Sapore Secco, caldo e abbastanza morbido, con un tannino importante e ben coniugato alla freschezza acida e giovanile. Finale molto lungo e persistente.

Servire a 20°C.

Abbinamenti Da abbinare a carni alla brace, brasati, cacciagione e formaggi maturi.

SIGNORELLO

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
ROMAGNA



Alcohol by vol. 14% Vol.

Grape varietal Sangiovese

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Spurred cordon and Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 90-190m above sea level.

Yield per ha. 80ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand. Some are allowed to dry by over-ripening on the vine.

Vinification Prefermentative maceration at controlled low temperatures. Skin-contact maceration and fermentation for over 20 days at 25°C.

Maturing process 24 months exclusively in oak barrels.

Ageing 12 months in the bottle.

Colour Intense, enveloping ruby red with garnet reflections.

Bouquet Intense and complex. Ethereal hints, fruited fragrance of red berries preserved in alcohol, vegetal scents of cinnamon, pepper, liquorice and tobacco.

Flavour Dry, warming and fairly smooth with a good degree of freshness, prominent tannin well combined by the young freshly acid taste. Very long, persistent finish.

Serve at 20°C.

Food pairings Enjoy with barbecued meat, braised meat, game and ripe cheese.