

Poderi dal 1^o
Nespoli
1929



PRUGNETO EDIZIONE LIMITATA

ROMAGNA DOC SUPERIORE SANGIOVESE

Nasce dalla vinificazione tradizionale delle uve provenienti dai cloni più vecchi presenti all'interno del vigneto di Prugneto e piantati nelle zone con la migliore esposizione. Affinato per 10 mesi in 3 botti nuove di legni francesi da 2.500 litri, nelle quali l'enologo ha individuato la migliore integrazione del vino con il legno.

This vintage was born from the vinification of grapes in the traditional way, from the oldest clones in the Prugneto vineyard, and planted in areas with the best exposure.

Aged for about 10 months in 3 new French oak barrels of 2,500 liters, in which the winemaker has identified the best combination of the wine with the wood.

fresh, fruity, fragrant



Varietà / Variety

Sangiovese grosso 100%

Alc. vol / Alc. vol

13,5%

Area di produzione / Production area

Nespoli (m. 177 slm) / Nespoli (m. 177 asl)

Terreno / Soil

Argilloso / Clayey

Note degustative / Tasting notes

Di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, con un profumo decisamente vinoso, con note di frutta rossa di sottobosco e marasca unite a sentori di spezie dolci tra cui spicca la vaniglia, date dal rovere delle botti sapientemente tostato. Al palato grande concentrazione di sapore, con tannino molto fine e piacevolmente dolce

A deep ruby red color with violet hues combines with the very vinous scent, with notes of red fruits, hints of sweet spices and vanilla, which comes from the expertly toasted oak barrels. A large concentration of flavor on the palate, with fine and pleasantly sweet tannins.

Abbinamenti / Food pairing

Carni rosse grigliate o brasate, formaggi stagionati e salumi. Servire a 16°C.

Grilled or braised red meat, aged cheeses, and salami. Serve at 16°C.