

SANTODENO

Romagna DOC Sangiovese Passito



Varietà / Variety

Sangiovese

Alc. Vol *

14%

Area di produzione / Production area

Colline Romagnole / Hill of Romagna

Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

Vinificazione / Winemaking

Abbiamo ottenuto questo vino raccogliendo a mano le uve delicatamente, depositandole in piccole cassette. Qui sono rimaste lentamente ad appassire per concentrare ulteriormente la loro ricchezza. Una vinificazione e una maturazione attenta offrono un vino ricco di colore, profumi e morbidezza.

This wine comes from hand-picked grapes, then left in small cases in order to slowly dry. In this way, the richness is more concentrated.

The careful vinification and fining are important to have a deep wine in terms of colours, aromas and softness.

Note degustative / Tasting notes

Sangiovese dal colore rosso intenso e un profumo persistente e ricco di frutti rossi, confettura di mora e note speziate. Pieno e concentrato al palato con tannini soffici e un buon equilibrio tra dolcezza e corpo. Sangiovese with an intense ruby colour and deep and rich aromas of red fruits, blackberry jam and spices. Full and concentrate at the palate with soft tannins and a good balance in between sweetness and body.

Abbinamenti / Food pairing

Piatti a base di selvaggina, arrostiti di carne e formaggi ben stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

Recipes based on game, roasted red meat and well-seasoned cheeses. Excellent also to be enjoyed by its own in a relaxing evening.

