



TRATTI
d'autore



SANGIOVESE DI ROMAGNA
SUPERIORE

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
via Due Ponti, 13 Malmissole 47122 Forlì tel. 0543 477230 fax 0543 477198
www.cantinaforlipredappio.it commerciale@cantinaforlipredappio.it

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Secondo quanto prescritto dal disciplinare di produzione il Sangiovese di Romagna Superiore viene commercializzato dopo il 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Vino dal colore rosso rubino, intenso e di ottima consistenza. Al palato si rivela strutturato e morbido, estremamente equilibrato con tannini ben presenti ma dolci. Il profumo svela note di frutta rossa e pepe verde con piacevoli sentori di viola mammola e iris. Ottimo l'abbinamento a pastasciutte al ragù di carne o ai funghi, arrosti o grigliate di carne e formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Predappio, Bertinoro, Castrocaro Terme, Meldola
VARIETÀ	Sangiovese
TECNICA DI PRODUZIONE	vinificazione in rosso classica
COLORE	rosso rubino con riflessi tendenti al granato se affinato in bottiglia per diversi mesi
PROFUMO	fine, vinoso con sentore di viola
SAPORE	asciutto, corposo, gradevolmente armonico
TENORE ALCOLICO	12,50% vol
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	pasteasciutte, arrosti, formaggi saporiti
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18°C
IMBALLO	6 bottiglie da 0,750 litri per cartone

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Following the production regulations it could be sold only after the 1st of April of the year after the vintage. It is an intense ruby red wine with a good structure. It has a strong but smooth taste, very well balanced with strong but sweet tannins. It smells of red fruits, green pepper with a pleasant scent of Iris and violet. It suites perfectly with pasta with mushrooms or a la Bolognese, roasted or grilled meat and aged cheeses.

PRODUCTION AREA	Predappio, Bertinoro, Castrocaro Terme and Meldola hills
GRAPES VARIETY	Sangiovese
PRODUCTION TECHNIQUE	classic red vinification
COLOUR	intense ruby red with burgundy red hints if aged in bottle
SMELL	fine, vinous with a light violet scent
TASTE	dry, strong and well balanced
ALCOHOL CONTENT	12,50% vol
GASTRONOMIC SUGGESTIONS	pasta, roasted and grilled meat, aged cheeses
SERVING TEMPERATURE	16/18°C
PACKAGING	6 bottles of 0,75 lt per carton