

Sangiovese di Romagna Avi *DOC*

San Patrignano

Herkunft

Emilia Romagna

Rebstock

Sangiovese

Farbe

Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen

Duft

In der Nase feiner, charakteristischer Duft nach Veilchen, Pflaumen, Gewürznelken, Muskatnuss und Zedernholz.

Geschmack

Im Geschmack vielschichtig und elegant, der Körper zeigt sich kräftig und ausgewogen, mit gut eingebundenen Tanninen. Würziges, langes Finale.

Gradation

14% vol.

Vinifikation

Je nach Jahrgang werden für diese Riserva die besten Rebparzellen ausgewählt. Die von Hand geernteten Trauben werden strengstens selektioniert. Die Gärung erfolgt in grossen Botte von 33 hl Fassungsvermögen und die Mazeration dauert ca. 20 Tage. Zu seiner Verfeinerung wird der Jungwein für ungefähr 18 Monate in Tonneaux ausgebaut. Die Abfüllung geschieht ohne Filtration und der Wein ruht weitere 18 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt gelangt.



weinonline.ch