



CANTINA
FRANCO GALLI

Linea Sconfini

SANGIOVESE SUPERIORE

2021 | DOC Romagna

Vitigno: 100% Sangiovese Romagnolo

Descrizione

-  limpido e consistente, rosso rubino intenso
-  ampio ed elegante bouquet fruttato, floreale e speziato, con un ricordo di marasca, mammola e pepe bianco, con fini nounce ferrose
-  buona struttura e persistenza, con un'elegante tannicità, sapidità ed un'armonica morbidezza gustativa

Abbinamento

-  vista la sua freschezza e complessità, si consiglia con ragù di selvaggina, primi piatti al tartufo o importanti grigliate di carne

Temperatura di servizio: 15-18°C

Provenienza

-  dai nostri vigneti di Saludecio (Rn) esposti a Sud – Ovest, situati a 120-150 m s.l.m.
-  terreno argillo-limoso e marnoso derivante da rocce attribuite all'età pliocenica

Età delle viti: 15-28 anni

Vendemmia

-  prima metà di ottobre

Vinificazione

-  20-30 giorni di macerazione in vasca, durante i quali avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 22-26 °C. La fermentazione malolattica e l'affinamento iniziale avverrà in cemento che proseguirà per almeno 7 mesi in bottiglia.

Alcool: 13,5 %Vol

Acidità: 5,3 g/l

