



CANTINA
FRANCO GALLI

Linea Castrum

RIVALIS

2017 | Romagna Sangiovese

Vitigno: 100 % Sangiovese Romagnolo

Descrizione

-  limpido e consistente, rosso rubino con riflessi granati sull'unghia
-  spiccati aromi di affinamento in legno che si uniscono a sentori di liquirizia e spezie, che si uniscono a tenui aromi varietali.
-  di grande struttura, con una elegante tannicità ed un'armonica morbidezza gustativa

Abbinamento

-  vista la sua portanza, si consiglia con primi piatti a base di cacciagione, per ricche grigliate di carne o arrosti.

Temperatura di servizio: 16-18°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 16 mesi in barriques di rovere francese tostate.

Alcool: 13,5 %Vol

Acidità: 5 g/l

