



Corallo nero

Area di produzione:

Podere Monte di Sotto - Brisighella

Tipo di uva:

Sangiovese 100%

Vinificazione:

E' vinificato in rosso dopo accurata selezione delle uve. La fermentazione è di 18-20 gg. sulle bucce a temperatura controllata.

Dopo la svinatura avviene la fermentazione malolattica in botte d'acciaio inox e successivamente la maturazione in barriques e tonneaux di rovere francese per quasi 14 mesi. Il vino viene imbottigliato ad inizio estate.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.

Caratteristiche sensoriali:

- vista

colore rosso rubino intenso e compatto

- olfatto

ampio, complesso con evidenti sentori di prugna e ciliegia matura e con note di tabacco e spezie

- gusto

grande corpo, struttura e personalità con tannini evidenti, ma morbidi ed eleganti che allungano il vino in "dopobocca" lasciando una piacevolissima sensazione in chiusura.

Abbinamento gastronomico:

primi piatti al ragù e ripieni, arrostiti di carne e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio:

20-22 °C