



Il Sangiovese

Romagna DOC 2014

Noelia Ricci

Il Sangiovese Romagna Doc Noelia Ricci è contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Questa rappresenta il vino scattante e pungente, senza eccessive pretese di persistenza e longevità. La beva dissetante e spensierata di una volta.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Romagna
Denominazione	DOC
Annata	2014
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Emilia-Romagna
Localizzazione	Fiumana di Predappio
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino molto intenso
Gusto	In bocca troviamo un frutto croccante e saporito coerente con le sensazioni olfattive. Le note vegetali offrono spunti delicati Con leggere note amaricanti, finale armonico
Profumo	Al naso si apre su note vegetali, erbe aromatiche e frutta succosa, ciliegie e lamponi
Abbinamenti	Primi con al ragu, zuppe di pesce con pomodoro
Temperatura di servizio	16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argillo-sabbioso della valle del Rabbi
Vinificazione	Fermentazione in acciaio. In parte fermenta con lieviti indigeni in parte con quelli selezionati sempre a temperatura controllata
Maturazione	6 mesi in acciaio
Affinamento	8 mesi in bottiglia