



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rubino molto intenso
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Al naso si apre su note vegetali, erbe aromatiche e frutta succosa, ciliegie e lamponi
<b>Abbinamenti</b>	Primi con al ragu, zuppe di pesce con pomodoro
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18° C

## DATI DI PRODUZIONE

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