



Uva	100% Sangiovese
Area di produzione	Modigliana - Forlì Cesena
Produzione annua	10.000 bts/750 ml; 150 bts/1500 ml
	Altitudine 250 mts
Informazioni vigna	Terreno Marnoso, ben dotato di calcaree
	Allevamento Cordone Speronato
	Piante per ettaro 6.500
	Produzione per pianta <0,8 Kgs
Vinificazione	Parte del vigneto ha oltre 50 anni. Da una selezione fatta sulle vecchie vigne sono stati realizzati i nuovi impianti con materiale autoctono. Senza aggiunta di lieviti fermenta in serbatoi di acciaio termocondizionati e affina in botti da 350 lt di rovere francese.
Caratteristiche organolettiche	Sapido e di buona struttura. Profumi di grande impatto, frutti rossi e note vegetali. Finale speziato e minerale. Un vino che se conservato a regola d'arte ha le caratteristiche per durare nel tempo.
Abbinamento	Perfetto con arrosto di Faraona con erbe e formaggi stagionati.

