



Amarcord d'un Ross

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA DOC

Uvaggio: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%



INVECCHIAMENTO

Invecchiato in Barriques da 225 lt. e in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi, affinamento in bottiglia di 6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con sfumature granato

PROFUMO: olfatto di ciliegia in liquore e spezie dolci (cioccolato fondente, caffè tostato e liquerizia), poi uva sultanina e leggera nota boschiva di corteccia, mature sensazioni erbacee in sottofondo

SAPORE: morbido caldo ed avvolgente, di bell'equilibrio grazie ad un tannino setoso e piacevole. Persistenza lunga e lievemente sapida su toni di cioccolatino alla ciliegia

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse, arrosti, pasta fatta in casa con ragù di carne

DATI TECNICI

ALCOL: 14,5 %

CAPACITA' BOTTIGLIE: 0,75 litri e 1,5 litri

INFORMAZIONI GENERALI

ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est

SUOLO: Franco limoso argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 piante/ha

ANNO D'IMPIANTO: 1985 - 2000

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di Ottobre

TRERÈ

Trerè Azienda Agricola

Via Casale 19 - 48018 Faenza RA - www.trere.com - E-MAIL trere@trere.com - Tel.. +39 0546 47034