Sperone

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC

Uvaggio: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Syrah 5%

INVECCHIAMENTO

E' invecchiato per 4 mesi in cemento. Affinamento in bottiglia di 2 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: *rosso rubino vivace*

PROFUMO: *naso fresco di amarene e more, refoli floreali di rose e viole, in un gioco continuo di sovrapposizioni. Accento baritonale speziato; pepe nero, cannella e noce moscata, che punge delicatamente le narici e rende il quadro olfattivo variegato e complesso*

SAPORE: *bocca sanguigna e ricca di carattere, dove l'acidità e la tensione tannica ne esaltano il dinamismo avvantaggiando il sorso. La speziatura avvertita al naso ritorna con precisione e delicata pungenza*

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: *perfetto compagno di tavola su una tagliatella al ragù bianco di coniglio*

DATI TECNICI

ALCOL: 13,5 %

CAPACITA' BOTTIGLIE: O,75 litri e 0,375 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: *2005*

EPOCA DI VENDEMMIA: *metà Settembre*

TRERÈ

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