



PODERE LA BERTA



## Olmatello



### Denominazione

Romagna DOC Sangiovese Superiore  
Riserva



### Vitigno

100% Sangiovese

### Zona di Produzione

Brisighella

### Vigneti

Età media 25-30 anni e 10-15 anni



### Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in  
acciaio



### Invecchiamento

Affinamento di 24 mesi in barrique di ro-  
vere da 225 l, di primo, secondo e terzo  
passaggio



### Abbinamenti

Piatti strutturati come carni rosse in umi-  
do e selvaggina



## Note sensoriali



Rosso rubino intenso con  
riflessi leggermente granati



Complesso, fine, ricorda frutta  
secca e note speziate intense  
come tabacco, liquirizia, cuoio  
e caffè tostato



Fine, caldo, profondo,  
con tannini decisi e un finale  
elegante, intenso  
e coinvolgente