



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

24 mesi in barrique di rovere 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