



PODERE LA BERTA



Solano



Denominazione

Romagna DOC Sangiovese Superiore



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Brisighella

Vigneti

Età media 10 anni



Vinificazione

Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento

Affinamento in acciaio e una parte di massa almeno 10 mesi in barrique



Abbinamenti

Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrosto o alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino di buona intensità e tonalità



Intense fragranze di piccoli frutti di sottobosco e ciliegia, note di anice e liquirizia dolce, tipiche del Sangiovese di questa terra



Dal gusto pieno e sapido, con tannini morbidi e consistenti, è un vino profondo, fresco, ricco di frutto, avvolgente, dal finale intenso e persistente