

AURIGA

Romagna DOC Sangiovese

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO Serra di Castelbolognese 200 m.s.l.m. e
180 m.s.l.m.
Esposizione Sud Ovest

CRU Podere Ca' Zanelli

VIGNETO Vigna del Cinghiale (Foglio 28 Mapp.49) – Anno d'impianto 1990 – Allevamento cordone speronato – Sesto 3 x 1 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 9 ton
Vigna del Lago (Foglio 28 Mapp.40) – Anno di impianto 2009 – Allevamento cordone speronato – Sesto 2,75 x 0,75 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 8 ton

UVE Sangiovese 100%

VENDEMMIA Prima settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta dei grappoli in cassette da circa 3Kg

VINIFICAZIONE Diraspatura – Macerazione sulle vinacce per 6 giorni – Fermentazione con controllo della temperatura (28 -30 gradi) in presenza di lieviti selezionati

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In vasche di cemento vetrificato per 2 mesi –
Imbottigliamento – Affinamento in bottiglia

Colore : ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

Profumo : VINOSO CON SENTORE DI VIOLA

Sapore : PIENO ASCIUTTO ARMONICO

Temperatura di servizio : 16 – 18 °C

Gastronomia : CROSTINI DI CARNE – PASTE ANCHE RIPIENE CON SALSE AL
POMODORO – VERDURE RIPIENE AL FORNO O ALLA GRIGLIA – ARROSTI DI CARNE
BIANCA – PESCE AZZURRO ALLA GRIGLIA