

# **BOTTALE**

## **Sangiovese di Romagna doc Superiore Riserva**

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL VIGNETO** Serra di Castelbolognese 200 m.s.l.m  
Esposizione Sud Ovest  
**CRU** Podere Ca' Zanelli

**VIGNETO** Vigna della Collina (Foglio 28 Mapp.49) – Anno d'impianto 1980 – Allevamento cordone speronato – Sesto 2,90 x 0,80 – Inerbimento totale – no irrigazione – Resa per ettaro 7,5 ton. di uva fresca.  
Resa uva/vino 45%

**UVE** Sangiovese 100%

**VENDEMMIA** Seconda settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta accurata dei grappoli in cassette da 3 Kg. – Appassimento delle uve

**VINIFICAZIONE** Diraspatura – Macerazione sulle vinacce fino a fine fermentazione con controllo della temperatura ( 28/30 gradi) in presenza di lieviti selezionati – Rimontaggi ogni otto ore

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO** In tonneau (botti di rovere da 500lt) per 24 mesi –  
Imbottigliamento solamente in magnum da lt1,5 - affinamento in bottiglia per 12 mesi

**Colore** : ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATA.

**Profumo** : ROSA APPASSITA, FRUTTA MATURA, CASSIS, PRUGNA COTTA, VANIGLIA,  
CANNELLA.

**Gusto** :ASCIUTTO, CALDO, VELLUTATO, ARMONICO, DI CORPO, DI LUNGA PERSISTENZA.

**Temperatura di servizio** : 18 - 20 °C.

**Gastronomia**:CARNI ROSSE - SELVAGGINA -FORMAGGI STAGIONATI –FUNGHI ALLA GRIGLIA.