

DOMUS CAIA®

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 terza settimana di Settembre – Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta accurata dei grappoli in casse da 3Kg. – Appassimento delle uve

VINIFICAZIONE - Diraspatura – Fermentazione in vasche di cemento vetrificato con inoculo di lieviti selezionati. Macerazione sulle vinacce fino a fine fermentazione con controllo della temperatura (28/30 gradi) – Rimontaggi ogni otto ore

MATURAZIONE E AFFINAMENTO In tonneaux (botti di rovere da 500lt) 1/3 nuove, 1/3 secondo passaggio, 1/3 terzo passaggio per 12 mesi– Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 18 mesi

Colore : ROSSO RUBINO ACCESO.

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

Gusto :ASCIUTTO, CALDO, VELLUTATO, FINE ED ELEGANTE, DI CORPO, DI LUNGA PERSISTENZA.

Temperatura di servizio : 18 - 20 °C.

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