



SBUROVIN®

ROMAGNA D.O.C. SANGIOVESE SUPERIORE

Un vino di carattere e forte personalità ottenuto con metodi tradizionali, da vigneti con produzione per ceppo limitata, le uve vengono poi trasformate con tecniche di vinificazione esperte e il risultato è un prodotto ricco di aromi floreali e fruttati puliti e di grande struttura.

PRODOTTO

Varietà	Sangiovese
Regione	Emilia-Romagna
Area	Romagna, zona collinare di Forlì – Cesena
Alcol	Alc. 13% vol



VINO BIOLOGICO



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata con invecchiamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio E successivo affinamento di 3 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di carattere e forte personalità; la vendemmia è ottenuta con metodi tradizionali, da vigne con limitata produzione per ceppo, le uve vengono successivamente trasformate con sapienti tecniche di vinificazione e nasce così un prodotto ricco di sentori floreali e di frutta, di struttura e di grande pulizia al naso e al palato. Armonico, leggermente tannico, con retrogusto amarognolo gradevole.

COLORE Rosso rubino intenso.

AROMA Profumo vinoso, con sentori caratteristici di viola, unito ad una ciliegia ben registrata ed eleganti note di sottobosco.

ABBINAMENTI

Consigliato con Pasta al sugo, arrosto e grigliate di carne o per una “Merenda” con salumi, formaggi e un paio di amici.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

PRODUZIONE ANNUA circa 12.000 bottiglie