

IGP Forlì Sangiovese Cabernet 2013

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Colore rosso intenso, sfaccettato e intrigante. Profumo ricchissimo di succo dolce di ribes nero e di viola candita. Al gusto l'architettura dei tannini è ben equilibrata tra la forza del sangiovese e la rotondità del cabernet maturo. Uno dei più classici assemblaggi per un vino di grande flessibilità, da tutto pasto, adatto alla tavola per accompagnare tutte le pietanze di terra.

PROCESSO PRODUTTIVO

- Uva : assemblaggio del 70% sangiovese romagnolo e 30 % cabernet sauvignon coltivate con metodo biologico
- Vigneto: sangiovese nella zona collinare di Dovadola FC presso loc. San Ruffillo a 300 mt s.l.m.; esposizione nord di colmo, ben ventilato, substrato marnoso arenaceo, suolo franco argilloso; cabernet nella zona collinare di Castrocaro Terme FC presso loc. Bagnolo a 175 mt s.l.m.; esposizione nord, suolo argilloso
- Produzione: 50-60 q.li/ha
- Vinificazione: da uve raccolte a mano in cassette, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce
- Affinamento: in serbatoi di acciaio da 15 hl per 12 mesi e bottiglia per altri 6 mesi
- Gradazione: 14,5%
- Bottiglie prodotte: 2000 bott.

ANALISI

pH:	3,80
Anidride solforosa totale	56 mg/l
Titolo alcolimetrico volumetrico	15,93% vol
Acidità volatile	1,02 g/l di acido acetico
Acido malico	1,56 g/l

INFORMATIVA ALLERGENI:

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.

IMBALLO

	Confezionamento	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)	Peso
Prodotto	Bottiglie Vol. 75 cl.	31,9	7,3 Ø	-	Cl. 75
Imballo	Cartone 6 bt.	16,1	32,8	22,5	Kg. 7,4

