

Il Carbonaro

Romagna Sangiovese Modigliana DOP

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso, vivace e di buona trasparenza. Al naso esprime sentori floreali di viola, seguiti da ciliegia e altri piccoli frutti a bacca rossa ed una nota minerale intrigante.

All'assaggio è pieno, equilibrato e ben strutturato.

Vino di grande soddisfazione che si abbina bene ai piatti della tradizione romagnola; dai primi di pasta tirata al mattarello conditi con il ragù a secondi piatti di arrostiti misti come pollo e coniglio.

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Sangiovese

Denominazione: Romagna Sangiovese Modigliana DOP

Resa per ettaro: 40/50 q.li

Coltivazione: a 350 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Tanks in acciaio

Elevazione: Tanks in acciaio

Affinamento: Bottiglia per 12 mesi

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Sentori floreali di viola e ciliegia

Gusto: Frutti a bacca rossa

Abbinamenti: Pasta tirata al mattarello condita con il ragù; arrostiti misti di pollo e coniglio

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formato bottiglia: 0,75 Lt

Alcool (% vol.): 13,50

Annata: 2023



Il Carbonaro

Romagna Sangiovese Modigliana DOP

DESCRIPTION

Intense ruby red color, lively and with good transparency. The nose expresses floral hints of violet, followed by cherry and other small red berries and an intriguing mineral note. On the palate it is full bodied, balanced and well structured. This is a very satisfying wine which goes well with the traditional dishes of Romagna; from first courses of pasta served with meat sauce to second courses of mixed roasted meat such as chicken and rabbit.

TECHNICAL SHEET

- Grape variety:** Sangiovese
Denomination: Romagna Sangiovese Modigliana DOP
Yield per ht: 40/50 quintals
Cultivation: 350 meters a.s.l.
Training system: Guyot
Harvest time: First ten days of October
Vinification: Steel tanks
Elevation: Steel tanks
Refinement: Bottle for 12 months
Color: Intense ruby red
Bouquet: Floral scents of violet and cherry
Taste: Red berry fruits
Recommended pairings: Pasta served with meat sauce; mixed roasts of chicken and rabbit
Serving temperature: 16-18° C
Bottle size: 0.75 Lt
Alcohol (% vol.): 13,50
Vintage: 2023

