

AZIENDA AGRICOLA

LUVA



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 arrosti misti come pollo e coniglio.

Dati tecnici

Vitigno: Sangiovese

Denominazione: Romagna Sangiovese Modigliana

Resa per ettaro: 50/70 q.li

Coltivazione: a 350 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Vinificazione: Tanks in acciaio

Elevazione: Tanks in acciaio

Affinamento: Bottiglia per 4 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;

arrosti misti di pollo e coniglio

Temperatura di servizio: 16 - 18° C

Formato: bottiglia 0,75 lt / 3,00 lt.

Alcool: (% vol.) 13,50

Annata: 2016



LUVA SS Azienda Agricola

Via C.A. Dalla Chiesa, 70 - 47015 Modigliana (FC) ITALIA

T. 0546 94 25 80 M. 339 79 26 075 - www.luvass.it

AZIENDA AGRICOLA

LUVA



Il Carbonaro

Romagna Sangiovese Modigliana DOP

Description

Deep red ruby colour, lively and of a good transparency.

There are floral hint of violet, followed by cherry and other tiny fruits red grapes and an intriguing mineral note.

From the taste it is full bodied, balanced and well structured.

Wine of high satisfaction that perfectly matches with dishes by the culinary tradition in Romagna; from pasta made with the rolling pin seasoned with ragù, to second plates of mixed roasted meat such as chicken and rabbit.

Technical data

Grape variety: Sangiovese

Appellation: Romagna Sangiovese Modigliana

Yield per ha: 50/70 q.li

Cultivation: at 350 meters o.s.l

Cane: training system pruned-spur cordon-trained

Harvest date: First decade of October

Vinification: Tanks of steel

Raising: Tanks of steel

Aging: in bottles for 4 months

Colour: deep red ruby colour

Parfume: Floreal hints of violet and cherry

Taste: Tiny fruits of red grapes

Pairings: pasta made with rolling pin with ragù, roasted meat, chicken and rabbit

Temperature of serving: 16 - 18° C

Bottle size: 0,75 lt / 3,00 lt.

Alcohol: (% vol.) 13,50

Years: 2016



LUVA SS Azienda Agricola

Via C.A. Dalla Chiesa, 70 - 47015 Modigliana (FC) ITALIA

T. 0546 94 25 80 M. 339 79 26 075 - www.luvass.it