

# 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.

## SCHEDA TECNICA

**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



# 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

**Yield per ht:** 50/70 quintals

**Cultivation:** 350 meters a.s.l.

**Training system:** spurred cordon

**Harvest time:** First ten days of October

**Vinification:** Steel tanks

**Elevation:** Steel tanks

**Refinement:** Bottle for 4 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 / 3.00 Lt.

**Alcohol (% vol.):** 13,50

