

Podere dal 1<sup>o</sup>  
**Nespoli**  
1929



# PRUGNETO

## ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

*Prugneto è il nome del vigneto singolo dal quale provengono le uve di questo Sangiovese in purezza. Fu il primo podere acquistato dalla famiglia Ravaioli e il Sangiovese che porta ancora oggi in alto il nome della Romagna.*

*Prugneto is the name of the single vineyard where the grapes of this pure Sangiovese come from. It was the first vineyard bought by the Ravaioli family and still today is a reference for the wines from this region.*

*Fresh, fruity, fragrant*

**Premi 2016 / Awards 2016**  
Silver Medal Mundus Vini  
Commended International Wine Challenge



\*Il grado alcolico può variare in base alle annate. \*The alcohol level may vary based on the vintage.

### **Varietà / Variety**

Sangiovese grosso 100%

### **Alc. vol'**

13,5%

### **Area di produzione / Production area**

Nespoli (m. 177 slm) / Nespoli (m. 177 asl)

### **Terreno / Soil**

Argilloso / Clayey

### **Note degustative / Tasting notes**

Tipica espressione del Sangiovese di Romagna. Dal colore rosso rubino brillante, e dal profumo intenso di frutta rossa. In bocca, la freschezza si unisce a tannini morbidi e note di viola, ciliegia e prugna, con un retrogusto speziato e persistente. Una piccola percentuale, circa 30%, viene affinata in botti di rovere francese da 25hl per 6 mesi per conferire e ampliarne complessità e struttura. *A genuine expression of Sangiovese from Romagna. It has a bright ruby red color with an intense bouquet of fine red fruits. On the palate, the freshness pairs well with soft tannins and notes of violet, cherry and plums. The finish is long and spicy. A little percentage, about 30%, of the wine is aged in 25hl French barrels for 6 months to enhance both complexity and structure.*

### **Abbinamenti / Food pairing**

Pasta fatta a mano, ravioli di piccione con rosmarino e salsa al vino rosso, arrosti, costate di manzo alla griglia, formaggi stagionati. Servire a 16° C.

*Hand-made pasta, pigeon ravioli with rosemary in red wine sauce, roasts, grilled steak, mature cheeses. Serve at 16° C.*

