

*Fresh, fruity,
fragrant*



Prugneto

Edizione Limitata

Romagna DOC Sangiovese Superiore

Nasce grazie alla vinificazione tradizionale delle uve provenienti dai cloni più vecchi del vigneto di Prugneto, quelli presenti nelle zone con la migliore esposizione. Affinato per alcuni mesi in 3 botti di legno francese da 25hl, nelle quali l'enologo ha individuato la migliore integrazione del vino con il legno.

This vintage was born from the traditional vinification of the oldest clones in the Prugneto vineyard, the vines planted in the best exposure areas. Aged for several months in 3 French oak barrels of 25hl, in which the winemaker has identified the best integration of wine and wood.

Varietà / Variety
Sangiovese

Alc. Vol *
13,5%

Area di produzione / Production area
Valle del Bidente / Bidente Valley

Terreno / Soil
Argilloso / Clayey

Note degustative / Tasting notes

Di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, il profumo è decisamente vinoso, con note di frutta rossa di sottobosco e marasca unite a sentori di spezie dolci tra cui spicca la vaniglia, date dal rovere delle botti sapientemente tostato. Al palato grande concentrazione di sapore, con tannino molto fine e piacevolmente dolce.

This wine has a deep ruby red color with violet highlights, its perfume is abundantly vinous, with notes of red fruits, hints of spices and vanilla, which come from the expertly toasted oak barrels. The palate consists of a great concentration of flavors on the palate with fine and pleasantly sweet tannins.

Abbinamenti / Food pairing

Carni rosse grigliate o brasate, formaggi stagionati e salumi. Servire a 16° C.

Grilled or braised red meat, aged cheeses and salami. Serve at 16° C.

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

