

CARDINALA

Nuova

Romagna Doc
Sangiovese Superiore

L'espressione delle nostre radici, si ritrova in un rosso calice di Sangiovese Superiore dell'originario podere "La Cardinala". Armonico e profondo come un grande Amore.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso rubino. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi e note floreali.

L'equilibrio è ottimale, il corpo è ben strutturato con molte suggestioni che si alternano scandite da un tannino morbido, ma che esige rispetto. Un vino caldo, di sostanza.

ABBINAMENTI:

Ottimo in abbinamento ai primi di terra e alle paste ripiene, si sposa bene anche con i secondi di carne rossa, come brasati e arrostiti di manzo.

VINIFICAZIONE:

l'epoca di vendemmia è l'ultima settimana di settembre, quando le uve raggiungono la completa maturazione. La macerazione è di 7/10 giorni alla temperatura controllata di 25°C, segue la svinatura ed alcuni travasi.

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

il "Cardinala Nuova" viene sottoposto ad un periodo di affinamento di circa 10 mesi in botti di legno prima dell'imbottigliamento, oltre a i 10 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

UVE: Sangiovese

DENOMINAZIONE: Romagna Doc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

PRODUZIONE MASSIMA: 1-2kg per ceppo pari a 70-100 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol effettivo: 14% vol

Zuccheri: 0 - 4 g/l

Acidità totale: 5 - 6 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

"Cardinala Nuova" Branchini - Romagna DOC sangiovese Superiore

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT
Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it
www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.