

CARDINALA

Riserva

Romagna Doc
Sangiovese Superiore
Riserva

Grandezza e semplicità.
Sono le peculiarità del Sangiovese
Superiore Cardinala Riserva. Resiliente
ed elegante velluto di Romagna.
Nulla è lasciato al caso e null'altro
occorre per assaporare l'eccellenza.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Colore rosso rubino intenso. Sentori decisi di mirtillo, ciliegie, liquirizia, cacao, ben fusi a spezie dolci. Palato maturo, con ottimo equilibrio tra rotondità e freschezza, ingentilito da ritorni balsamici che rendono il vino elegante e vellutato, di bella struttura. Tannini bilanciati, cui spetta un lungo futuro.

ABBINAMENTI:

Grande rosso adatto alle occasioni importanti, accompagna perfettamente i piatti di carne della tradizione romagnola, con cinghiale e castrato. Intrigante l'accostamento a formaggi corposi di media stagionatura.

VINIFICAZIONE:

la raccolta delle uve avviene nella prima settimana di ottobre, segue poi fermentazione a contatto con le bucce per dieci giorni

MATURAZIONE/AFFINAMENTO:

10 mesi in barrique di rovere francese, 10 mesi in botte grande, infine 10 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

UVE: Sangiovese

DENOMINAZIONE: Romagna DOP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

PRODUZIONE MASSIMA: 1,5 Kg per ceppo

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcool effettivo: 14% vol

Zuccheri: 2-4 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 Riserva" Branchini - Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

FORMATI: 750 ml e 1500 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.