



CASE MARCOSANTI

VINI *R*ossi

POMPEO

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOP SUPERIORE

La famiglia e la tradizione sono valori importanti e Case Marcosanti ha dedicato loro questo vino, che porta il nome del bisnonno ed è in linea con la tradizione del Sangiovese pieno e strutturato ma comunque facile da avvicinare per tutti.

Uve:

Sangiovese 85-90%, piccole % di Cabernet Sauvignon

Tecnica di produzione:

La fermentazione, viene condotta all'interno di innovativi vinificatori in acciaio, opportunamente attrezzati, in grado di controllare automaticamente la temperatura e i rimontaggi. L'utilizzo di lieviti selezionati, completa la minuziosa conduzione della fase fermentativa. Segue la fase di fermentazione malolattica, che conferisce a questo grande vino la caratteristica morbidezza e complessità. L'affinamento viene poi completato in botti di legno a dimensioni (variabili da 8-12 hl).

Gradazione alcolica:

13,5 %vol.

Caratteristiche sensoriali:

colore rosso rubino intenso, caratterizzato da decise note fruttate, in particolare di ciliegia ben matura, a cui si accompagnano lievi sentori speziati. Al gusto è morbido e ben strutturato.

Abbinamenti:

Secondi piatti della tradizione gastronomica locale, carni grigliate, ma anche cacciagione, arrostiti e stufati.



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@vinicasemarcosanti.com



CASE MARCOSANTI



CASE MARCOSANTI Srl Società Agricola

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

P. IVA e CF 04096280401

info@viniocasemarcosanti.com