

LONGIANO Riserva

ROMAGNA - DOC - SANGIOVESE LONGIANO RISERVA - VINO BIOLOGICO

Solo nelle migliori annate, da un'accurata selezione in campo di uve Sangiovese nasce la Riserva, il cru esposto a Est e Sud Est che si fa portavoce della nostra identità. Ritorna la terra, il suo sentore, che entra potente ed elegante attraverso una struttura sensuale e muscolosa, in cui il frutto, il legno, la pelle, il cuoio evolvono con freschezza ed armonia in un gioco energetico ed intrigante.

Uve: 100% Sangiovese
Produzione: Kg. 0.8 -1 per pianta

Ceppi Ettaro: 5.300 plants
Allevamento: Alberello

Raccolta: Manuale, quarta settimana di

Settembre

Terreni: Franchi con sabbie del messiniano

e argille rosse evolute tipiche del

territorio

Vinificazione: In recipienti d'acciaio con

fermentazione spontanea

Affinamento: 3 Anni



750 ml €

