



CANTINA  
FRANCO GALLI




Linea Sconfini

## SANGIOVESE SUPERIORE


2020 | DOC Romagna

**Vitigno:** 100% Sangiovese Romagnolo

### Descrizione



-  limpido e consistente, rosso rubino intenso
-  ampio ed elegante bouquet fruttato, floreale e speziato, con un ricordo di marasca, mammola e pepe bianco, con fini nounce ferrose
-  buona struttura e persistenza, con un'elegante tannicità, sapidità ed un'armonica morbidezza gustativa

### Abbinamento

-  vista la sua freschezza e complessità, si consiglia con ragù di selvaggina, primi piatti al tartufo o importanti grigliate di carne

**Temperatura di servizio:** 15-18°C

### Provenienza


-  dai nostri vigneti di Saludecio (Rn) esposti a Sud - Ovest, situati a 120-150 m s.l.m.
-  terreno argillo-limoso e marnoso derivante da rocce attribuite all'età pliocenica

**Età delle viti:** 15-28 anni

### Vendemmia

-  prima metà di ottobre

### Vinificazione

-  20-30 giorni di macerazione in vasca, durante i quali avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata tra i 22-26 °C. La fermentazione malolattica e l'affinamento iniziale avverrà in cemento che proseguirà per almeno 7 mesi in bottiglia.

**Alcool:** 13,5 %Vol

**Acidità:** 5,3 g/l

