



## Biagio Antico

### Romagna Sangiovese Superiore DOC 2019

**Colore:** Rosso rubino

**Olfatto:** Frutti rossi e melograno. Inteso e riconoscibile nell'estremo legame all'uva.

**Sapore:** Ingresso dinamico e fresco, ma persistente e delicato. Struttura non invadente, dotata di trascinante equilibrio tra le sensazioni olfattive e gustative

**Temperatura di servizio:** 18-20 C°

**Bottiglia:** 750 ml

**Vendemmia:** Manuale con selezione dei migliori grappoli.

**Vinificazione:** Diraspatura e macerazione fermentativa tradizionale sulle bucce con i propri lieviti per circa 15 giorni. Pressatura soffice, non oltre 1,3 bar, per una delicata ed intensa estrazione degli aromi e della struttura.

**Affinamento:** Maturazione per 3 mesi sui fermenti naturali. Decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi per garantire l'illimpimento naturale, la stabilità e l'evoluzione naturale del corpo. Permanenza minima in bottiglia prima della commercializzazione: 6 mesi.

**Vitigno:** sangiovese

**Zona di produzione:** Oriolo dei Fichi – Faenza (RA)

**Esposizione:** Nord ovest

**Giacitura:** Collinare a circa 120 -130 mt. s.l.m.

**Composizione del terreno:** "Marzana" ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili e argilla.

**Grado alcolico:** 13 %

**Zuccheri residui:** < 1 g/l \*

**Acidità totale:** 4,9 g/l \*

**Anidride Solforosa totale:** 23 mg/l \*

(\*come da refertazione Valoritalia del 22/09/2021)

**Abbinamento consigliato:** per stare bene.