

Soviano Regale

Sangiovese Colli Martani DOC



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2005

Denominazione: Sangiovese Colli Martani DOC

Vitigno: Sangiovese 100%

Gradazione: 14% Vol.

Vinificazione: Classica, macerazione delle vinacce con il mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: Affinamento in tonneau di rovere per almeno 6 mesi.

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature tendenti al granata.

Profumo: Intenso con note primarie del vitigno. Frutti rossi e sentori speziati.

Gusto: Pieno, avvolgente, complesso. Equilibrio tra alcool e tannini diventando sempre più eleganti con l'invecchiamento. Lunga persistenza.

Abbinamenti: Da accompagnare con carne di maiale cotta alla brace, formaggi stagionati e salumi.

Temperatura di servizio: 16° – 18°

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.