

# Soviano Regale

MAGNUM

Colli Martani DOC



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2005

**Denominazione:** Sangiovese Colli Martani DOC

**Vitigno:** 100% Sangiovese Grosso

**Gradazione:** 14,5% Vol.

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

**Affinamento:** Affinamento in botti di acciaio per 18 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 grigliata, brasati e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16° – 18°

**Formato:** 1500 ml

**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. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

**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.