

CAESENA

UVE

Romagna Sangiovese DOC Cesena

VINIFICAZIONE

Cru delle uve della cantina,
Raccolte a mano in cassette di 20 Kg. che grazie alla tecnica artigiana del "Pigeage", raggiunge una consistenza straordinaria.
Affinamento in Tonneau da 300 lt di rovere francese per 24 mesi.
Ogni anno si producono 500 bottiglie.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino,
Al naso si apre con un fresco bouquet con sentori di frutti rossi arricchiti di note speziate di vaniglia, chiodi di garofano e liquirizia.
Al palato risulta piacevole persistente, con tannini levigati e acidità controllata.

GRADO ALCOLICO

14% -14,5% ad annata.

Podere
Palazzo

