

AUGUSTUS



UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, tra l'ultima di settembre e la prima di ottobre a seconda della varietà. Fermentazione delle uve a temperatura controllata fra i 26 e i 28 °C e con macerazione delle bucce per 15-25 gg. Affinamento in barrique da 300 lt di rovere francese per 16/18 mesi.

Vigna di 5000 piante/ha allevate a Guyot, posizionate ad una altitudine di 250 metri sul mare

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore intenso e pieno, con frutti rossi e carnosì.

Spezie e frutta secca persistenti ed eleganti: le radici della tradizione Romagnola.

Riposa e si affina in Tonneau per 24 mesi.

GRADO ALCOLICO

14-15% vol.

Podere
Palazzo