

**Vini Rossi**

**TENUTA NERI**

**CASATA PASQUINON**

Romagna Sangiovese DOP Superiore



# Scheda tecnica

**NOME:** Casata Pasquinon

**DENOMINAZIONE:** Romagna Sangiovese DOP Superiore

**ANNATA:** 2017

**ALC. VOL.:** 14%

**VITIGNO:** Sangiovese 95 %, Merlot 5 %

**AREA DI PRODUZIONE:** Carpineta di Cesena (m.240 slm)

**TERRENO:** Franco: sabbia 36%, limo 42%, argilla 22%

**RESA DELLE UVE:** Massimo 65 %

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**AFFINAMENTO:** Vasche in cemento vetrificate. Affinato in bottiglia per 4 mesi.

## NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino pieno.

**Olfatto&Gusto:** all'olfatto presenta sentori di mora, prugna, marasca e fiori macerati. Il suo bouquet si apre con note schiette e dirette di frutta surmatura di prugna cotta. In bocca la piacevolezza è la sua carta vincente: al palato si presenta discretamente morbido e con tannini equilibrati, freschi e non aggressivi.

**ABBINAMENTI:** Questo vino è ottimo per accompagnare grigliate, arrostiti di carne e pesce, castrato al tegame con pomini, tagliolini al ragù di coniglio, spezzatino di agnello con piselli, scaloppine di galletto ai funghi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 ° C

**NOTE:** Il nome deriva dalle vecchie usanze di attribuire ad ogni famiglia un soprannome, come detta la tradizione romagnola: il nostro è sempre stato 'pasquinon'. La denominazione "Superiore" è attribuita a vini che si ottengono da vigneti coltivati in un'area collinare e che hanno una gradazione alcolica minima uguale a 12,5 % vol. Residuo zero®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari.