

Vini Rossi

TENUTA NERI

LUIS

Romagna Sangiovese DOP Superiore Riserva



Scheda tecnica

NOME: Luis

DENOMINAZIONE: Romagna Sangiovese DOP Superiore Riserva

ANNATA: 2016

ALC. VOL.: 15 %

VITIGNO: Sangiovese 100 %

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

TERRENO: Franco: sabbia 41%, limo 39%, argilla 20%

RESA DELLE UVE: Massimo 65 %

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

AFFINAMENTO: Il vino è invecchiato in botti nell'area più antica della cantina (la quale è interrata per avere una temperatura inferiore e costante nei vari mesi dell'anno) e poi affinato in bottiglia per 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino.

Olfatto&Gusto: al naso si notano profumi di frutti rossi in confettura e sotto spirito. Al palato è caldo, morbido, si denotano dei profumi più evoluti come note speziate e giusti tannini con piacevole e persistente finale sapido.

ABBINAMENTI: questo vino è ottimo per accompagnare cacciagione, agnello, vitellone, penne al ragù, pollo alla diavola, polenta con salsiccia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 ° C

NOTE: Il nome di questo vino è un omaggio a nonno Luigi Neri, fondatore della nostra azienda. La denominazione "Riserva" deriva dal periodo d'invecchiamento: il Sangiovese di Romagna può fregiarsi della specificazione aggiuntiva "riserva" se è sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, di cui almeno 2 in bottiglia, e deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13 % vol.

Residuo zero®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari.

PREMI: Medaglia d'Oro al 23° Concorso Berlin Wine Trophy 2019 (Germania), Medaglia d'Oro al Concorso "International Wine Award" 2019 (Spagna)

