

Vini Rossi

TENUTA NERI

CASATA PASQUINON

Romagna Sangiovese DOP Superiore



Scheda tecnica

NOME: Casata Pasquinon

DENOMINAZIONE: Romagna Sangiovese DOP Superiore

ANNATA: 2018

ALC. VOL.: 13,5 %

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.