



I Quattro Bastioni

Conquista con i suoi tannini vellutati
e il suo bouquet caldo che sa di frutti rossi,
viola mammola e arancia.

UVAGGIO

100% Sangiovese



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Castrocaro Terme, località Le Volture - 180 mslm

SUOLO

Argille brune

RESA PER ETTARO

6000 kg/ettaro - 1,2 kg per pianta

ROMAGNA SANGIOVESE DOC SUPERIORE

VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese vengono raccolte assieme,
portate a fermentazione con lieviti indigeni
e successivamente a macerazione sulle bucce
in tini di acciaio a temperatura controllata per
18 giorni. Segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

affinamento è di 9 mesi in vasche di cemento
e minimo 3 mesi in bottiglia

ALCOL 13% vol.

FORMATI 0,75 l

