



Arlesiana

Di colore rosso porpora dal naso fragrante, dolce nella sua frutta matura dai sentori di visciole, amarena e una piccola parte vegetale e floreale di rosa e viola chiudono un naso di grande complessità. L'eleganza al palato è quella tipica del Sangiovese, esaltata dai suoli sabbiosi di provenienza. Morbido, caldo, con note fruttate, fresche e croccanti dai tannini setosi che regalano una bevuta complessa.

UVAGGIO

100% Sangiovese



LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Brisighella, località Pideura - 250-300 mslm

SUOLO

Sabbie ocra

RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

ROMAGNA SANGIOVESE DOC BRISIGHELLA

VINIFICAZIONE

La fermentazione e la successiva macerazione di 20 giorni sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

12 mesi in vasche di cemento non vetrificato e minimo 3 mesi in bottiglia

ALCOL 13,5% vol.

FORMATI 0,75 l

