



Santa Reparata

Complesso, speziato, dalla setosa trama tannica e con un allungo salino tipico del suo territorio di origine, Castrocaro Terme. Frutti a bacca rossa e nera incidono in modo preponderante. L'entrata al palato è caratterizzata da una piena morbidezza ed eleganza nel frutto, in ottimo equilibrio con una moderata base acida che lascia spazio a un tannino morbido, un persistente finale sapido.

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 CASTROCARO

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 24 giorni. Segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

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

ALCOL 13% vol.

FORMATI 0,75 l

