

## SIRIO

### COLLI PESARESI SANGIOVESE DOC

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C

**VIGNETO:** i nuovi impianti di sangiovese sono situati al centro della proprietà ed affiancano la nostra foresteria

**GIACITURA:** collinare

**ESPOSIZIONE:** sud est

**ALTITUDINE :** 300m slm

**INTERFILA:** leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** doppio capovolto

**ETÀ DELL'IMPIANTO:** 8 anni

**TERRENO:** medio impasto tendente al tufo

**CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA**

**VITIGNO:** 85% sangiovese acino piccolo, 15%merlot

**VINIFICAZIONE:** breve macerazione carbonica seguita da macerazione di 5/7 giorni in vinificatori con sistema automatico di follatura

**MATURAZIONE:** 6 mesi tra acciaio e bottiglia

Bottiglie 750 ml e 375 ml / Cartoni da 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** rosso rubino lucente con riflessi viola. Profumi verticali di geranio, violetta, gelatina di lampone, cenni di glicine con profilo vegetale, pepe verde ed edera. Gusto compatto con vivide sensazioni di freschezza e tannini vibranti ma gradevoli. Buona persistenza aromatica su note fresche, fruttate e ritorni vegetali.

**ABBINAMENTI:** lasagne in cassetta, pasta e al ragu bianco di cinghiale, tagliatelle al sugo di fagioli borlotti, grigliata di carne, agnello al forno.

