

SIRIO

COLLI PESARESI SANGIOVESE DOC



VINO BIOLOGICO

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

ETÀ DELL'IMPIANTO: 8 anni

TERRENO: medio impasto tendente al tufico

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

UVE: 85% sangiovese acino piccolo, 15%merlot

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

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 PRODOTTE IN MEDIA: 20.000

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C.



ORGANIC WINE

VINEYARD: the new Sangiovese vineyards are located in the middle of the estate next to our guest rooms

TYPE OF LAND: hilly

EXPOSURE: south east

HEIGHT: 300m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 8 years

TRAINING SYSTEM: double arched cane

SOIL: medium texture with a presence of tufa

GRAPES: 85% small-berry Sangiovese, 15% Merlot

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

VINIFICATION: short carbonic maceration followed by 5/7 days in vats with automatic punching down system

MATURATION: 6 months in steel and bottle

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 20.000

750 ml and 375 ml bottles / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: bright ruby red with purplish highlights. A crescendo of aromas recalling geranium, violet, raspberry jelly, wisteria hints with herbaceous profile, green pepper and ivy. Compact taste with lively freshness and vibrant but pleasant tannins. Good aromatic length with fresh, fruity and herbaceous hints.

FOOD PAIRINGS: lasagne "in cassetta", pasta with white wild boar sauce, tagliatelle with borlotti bean sauce, mixed grilled meat, baked lamb.

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C.