

VINI ROSSI



RED WINES

POMPEO

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOP SUPERIORE

LA FAMIGLIA E LA TRADIZIONE SONO VALORI IMPORTANTI E CASE MARCOSANTI HA DEDICATO LORO QUESTO VINO, CHE PORTA IL NOME DEL TRISAVOLO ED È IN LINEA CON LA TRADIZIONE DEL SANGIOVESE PIENO E STRUTTURATO, MA COMUNQUE FACILE DA AVVICINARE PER TUTTI.

THE FAMILY AND THE TRADITION ARE IMPORTANT VALUES AND CASE MARCOSANTI HAS DEDICATED THIS WINE TO THEM, WHICH BEARS THE NAME OF THE GREAT-GREAT-GRANDFATHER AND IS IN LINE WITH THE FULL AND STRUCTURED SANGIOVESE TRADITION, BUT STILL EASY TO APPROACH FOR EVERYONE.

Uvaggio: Sangiovese; piccole percentuali di Cabernet Sauvignon.

Vendemmia: metà Ottobre, raccolta manuale con selezione delle uve.

Vinificazione: fermentazione e affinamento all'interno di vinificatori in acciaio. Utilizzo di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica. Affinamento in botti di legno (8-12 hl) per circa 6 mesi. Stabilizzazione tartarica a freddo prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5 %vol.

Caratteristiche sensoriali: colore rosso intenso, caratterizzato da decise note fruttate, in particolare di ciliegia, ben armonizzati dall'affinamento in legno che apporta complessità e sentori speziati. Al gusto è morbido, strutturato e avvolgente.

Abbinamenti: secondi piatti della tradizione gastronomica locale, carni grigliate, ma anche cacciagione, selvaggina, arrostiti, brasati, stufati.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

INFORMAZIONI TECNICHE: BOTTIGLIA 0,75 L, IMBALLO (6 pz) 24X17X30 CM - PESO BOTTIGLIA 1,2 KG, PESO IMBALLO 7,5 KG

Grapes: Sangiovese; small percentages of Cabernet Sauvignon.

Harvest: mid-October, manual harvest with selection of the grapes.

Winemaking: fermentation and refinement inside innovative steel winemakers. Use of selected yeasts. Malolactic fermentation. Aging in wood barrels (8-12 hl). Cold tartaric stabilization, before bottling.

Alcohol content: 13.5 %vol.

Sensory characteristics: intense red color, characterized by strong fruity notes, in particular cherry, well harmonized by refining in wood that brings complexity and spicy flavors. The taste is soft, structured and enveloping.

Combinations: second courses of the local gastronomic tradition, grilled meat, but also game, venison, roasts, braised, stewed.

Service Temperature: 18-20 °C

TECHNICAL INFORMATION: BOTTLE 0,75 L, PACKING (6 PCS) 24x17x30 CM - BOTTLE WEIGHT 1,2 KG, PACKAGING WEIGHT 7,5 KG

