

Manano



Classificazione:	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva D.O.C .
Varietà:	Sangiovese di Romagna RLB clone a bacca piccola del dott. Remigio Bordini
Zona di produzione:	Dovadola (FC), Italia
Altitudine:	250 m.l.m.
Tipo di terreno:	matrice di arenaria con intrusione di argilla
Caratteristiche del vigneto:	vigneti piantumati nel 1994 e nel 2007, allevati a cordone speronato con 3,333 piante per ettaro
Rendimento per ettaro:	50 Ql /ha
Periodo e metodo di raccolta:	a mano - prima decade di ottobre.
Vinificazione:	pressatura soffice a temperatura controllata con 80% di uve intere; estrazione lenta a 0,6 atm e successiva fermentazione malolattica
Invecchiamento:	18 mesi in barrique e tonneau di rovere francese
Affinamento:	12 mesi in bottiglia
Alcool:	13% vol.
PH:	3,45
Acidità totale:	5,7 g/l di acido tartarico
Note di degustazione:	vino rosso rubino intenso con riflessi violacei vivaci. Al naso sviluppa sensazioni fruttate e floreali di viola, rosa rossa e note di prugna. Sentori di marmellata di rosa canina e lampone. Al palato è elegante, sobrio nella sua complessità. Il fruttato è dolce e persistente, grazie ai suoi legni eleganti, con sentori di vaniglia che lo sostengono con forza e personalità; mai invasivo
Componenti salutistici:	contenuto di resveratrolo 7,11 mg/l



Cantina

Via Canova Schiavina, 12/14
47013 Dovadola / FC / Italia
Phone +39 347 4468554

Sede Legale

Cà di Rico di Tresca Marcella
Via Roma, 60
34077 Ronchi dei Legionari / GO