



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



# Fabius

SANGIOVESE RISERVA DOC COLLI ROMAGNA CENTRALE

*Sangiovese 100%*

13,5% vol.

Dal colore rosso intenso con riflessi granato. Il quadro olfattivo è dominato da odori di fiori rossi passati, prugne sciroppate e note di cioccolato. Al gusto emerge una nota alcolica importante, il sorso è morbido con tannini integrati e dotato di buona freschezza.

La fermentazione avviene in vinificatore rotativo orizzontale, quindi senza operazioni di rimontaggio meccanico del mosto. Poi la massa va per il 30% ad affinare in tonneaux da 500 lt per 18 mesi, per il 30% ad affinare in botti da 1000 lt per 24 mesi, per il 40% rimane sempre in serbatoi inox. Ricomposta la massa totale dopo altri sei mesi si procede all'imbottigliamento.

Da servire a 16-18°C.

## La Pistona

Az. Agr. di De Nadai Fabio

Corso A. Diaz, 36 47121 Forlì (FC)

[www.lapistona.it](http://www.lapistona.it)

Mobile: +39 348 5314787

Mail: [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)

P.Iva 03567390269

