

Vigna di Cambro

Sangiovese di Romagna DOC Superiore



Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: gradevole e persistente, con sentore di viola.

Palato: secco ma fruttato, armonico.

Scheda tecnica

Bottiglia: 0,75 l.

Bottiglie prodotte: 20.000

Classificazione: vino rosso secco

Area di produzione: Colli di Imola (Bologna)

Località: Tenuta Poggio Pollino

Sistema di allevamento: cordone speronato

Produzione massima per ettaro: kg. 8.000

Tipo di terreno: argilloso

Zuccheri: 3 g/l.

Acidità totale: 5 g/l.

Acidità volatile: 0,40 g/l.

Note: per espressa volontà del produttore l'affinamento avviene in acciaio per almeno 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi; il legno non viene mai utilizzato.

Abbinamenti

Indicato per accompagnare piatti di pasta, carne alla griglia e bolliti.