

# noceto

SANGIOVESE D.O.C.

SABBATANI  
VINI DI CUORE

L'**Innoceto** è il Sangiovese d.o.c. che nasce dalla vendemmia di diverse uve Sangiovese raccolte tra i nostri vigneti della frazione di San Lorenzo in Noceto. Questo piccolo paese, da cui il vino prende il nome, è situato ai confini con Predappio, sede storica dell'azienda Sabbatani.

L'**Innoceto** è un vino giovane e fresco, con un gusto armonico e una media gradazione, ideale per essere consumato dall'aperitivo alla cena.



**UVE** Sangiovese

**SUPERFICIE** 5 ettari

**RESA MEDIA PER ETTARO** 100 q.li

**DATA DI IMPIANTO** 2001-2003

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 3600 piante per Ha

**ZONA DI PRODUZIONE** colline di Predappio

**VENDEMMIA** metà Settembre

**TERRENO** argilloso

**VINIFICAZIONE** la fermentazione viene effettuata in serbatoi di acciaio inox per una durata di 8 giorni circa ad una temperatura controllata di 25° C. Si eseguono tecniche di rimontaggio giornalieri per favorire la macerazione delle bucce e la conseguente estrazione di sostanze coloranti e tannini. Segue la svinatura che consiste nella separazione delle bucce dal vino nuovo. Infine, si passa all'inoculo della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** dopo la fermentazione, il vino è mantenuto in serbatoi d'acciaio per almeno 2 mesi, poi viene imbottigliato per completare la maturazione e affinato per un altro mese in bottiglia.

**GRADAZIONE** 12,5%

**ESAME ORGANOLETTICO** rosso rubino intenso e vivace con unghia violacea. Profumi di frutti rossi maturi e viola. Gusto fresco, armonico, giustamente tannico. Ideale a tutto pasto, è perfetto quando abbinato ai primi piatti della cucina romagnola, alle carni bianche in salsa e a carni rosse.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20° C

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 10.000