

IL PEPPINO

SANGIOVESE D.O.C. SUPERIORE RISERVA

SABBATANI
VINI DI CUORE

Il Peppo è il Sangiovese Superiore Riserva, frutto della vinificazione del Sangiovese Superiore Mezzacosta, con seguente affinamento in barrique e tonneaux.

Un vino dalla spiccata personalità, come il nonno di cui porta il soprannome. Giuseppino Sabbatani, detto Peppo, è stato per l'azienda e la famiglia una persona fondamentale, su cui poter sempre contare.

Il Peppo è un vino morbido, con profumi intensi e speziati, da abbinare ai grandi secondi della cucina italiana o semplicemente da degustare per puro piacere nei momenti di relax.



UVE Sangiovese

SUPERFICIE 3 Ettari

RESA MEDIA PER ETTARO 80 q.li

DATA DI IMPIANTO 2001

DENSITÀ DI IMPIANTO 3600 piante per Ha

ZONA DI PRODUZIONE colline di Predappio

VENDEMMIA fine Settembre

TERRENO argilloso

VINIFICAZIONE effettua lo stesso procedimento del Sangiovese Superiore "Mezzacosta". La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per una durata di 12 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.

AFFINAMENTO l'inoculo della malolattica viene fatto in barrique e tonneaux della capacità di 225 lt e 500 lt. Segue un affinamento di 18 mesi in legni con tostatura media, in parte in rovere francese (75%) e in parte in rovere americano (15%). Dopo l'imbottigliamento, il vino è affinato per 6 mesi in bottiglia a completamento della maturazione.

GRADAZIONE 13,5%

ESAME ORGANOLETTICO rosso rubino intenso dal profumo di violetta e prugna, arricchito da sentori speziati che ricordano foglie di tabacco e vaniglia. Gusto pieno e buona persistenza, tannini voluminosi. Un vino che trova la sua espressione migliore insieme a formaggi stagionati e carni al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

BOTTIGLIE PRODOTTE 2.700