

mezzacosta

SANGIOVESE D.O.C. SUPERIORE

SABBATANI
VINI DI CUORE

Il Mezzacosta è il Sangiovese Superiore, espressione autentica della Romagna e delle colline di Predappio sapientemente coltivate dalla famiglia Sabbatani. Nasce dalla migliore selezione delle uve Sangiovese dei nostri vigneti, coltivate nel podere "Mezzacosta" da cui il vino prende il nome. Vinificato totalmente in acciaio, è un vino giovane, morbido e armonico che trova l'espressione migliore se abbinato a carne alla griglia.



UVE Sangiovese

SUPERFICIE 4 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 ultima decade di Settembre

TERRENO argilloso

VINIFICAZIONE la fermentazione viene effettuata 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. Infine, si passa all'inoculo della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO dopo la fermentazione, il vino è mantenuto in serbatoi d'acciaio per almeno 4 mesi, poi viene imbottigliato per completare la maturazione e affinato per un altro mese in bottiglia.

GRADAZIONE 13.5%

ESAME ORGANOLETTICO rosso rubino con profumi fruttati e sentori di viola mammola. Gusto pieno, tannini morbidi e grande rotondità. Un vino giovane e fresco, perfetto se abbinato a carne alla griglia e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.000