



NERO RISERVA

Colore rubino profondo con riflessi granati.
Al naso troviamo frutti rossi, mirtilli sotto spirito, ciliegie in confettura e amarene cotte, racchiusi in una cornice speziata con richiami di pepe e cioccolato. In bocca è caldo, ampio, con tannini poderosi bilanciati da una spiccata freschezza.
Finale lungo e appagante con note di liquirizia, anice e caffè.

INFORMAZIONI

Vitigni	100% Sangiovese.
Numero bottiglie	1500
Vendemmia	Manuale in cassette, nella terza decade di settembre. Prime colline di Bertinoro (Forlì) nel podere Fulcera.
Zona di produzione	Il terreno è franco limoso-argilloso a tessitura fine. Allevamento a cordone speronato ad alta densità (6200 ceppi/ettaro). La resa viene limitata naturalmente a 60 quintali/ettaro. Solamente una selezione delle migliori uve viene vinificata.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 21 gg con periodiche operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.
Maturazione ed affinamento	Maturazione di 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Affinamento di 12 mesi in bottiglia.
Dati analitici	Gradazione alcolica: 14% vol Zuccheri: 3,30 g/l pH: 3,74 Acidità totale: 5,23 g/l Estratto secco: 29 g/l