



## GIANCIOTTO

Romagna DOC Sangiovese Superiore 2017

*Alcol 13% vol*



**ZONA DI PRODUZIONE:** Montebello di Poggio Torriana, altitudine 400 m s.l.m. Il terreno è sedimentario, originato da marne gessose. Età delle vigne: 20 anni, esposte a sud-est

**VITIGNO:** Sangiovese 100%, impianto a cordone speronato

**PRODUZIONE:** produzione media 13000 bottiglie. Densità di circa 6500 ceppi per ettaro con una resa di 80 quintali per ettaro. La raccolta e la selezione dell'uva sono eseguite a mano con diradamento in vigna. Dal 2016 abbiamo ottenuto la certificazione biologica.

**VINIFICAZIONE:** in acciaio.

**AFFINAMENTO:** 1 anno in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Nasce da uve Sangiovese di cloni romagnoli, ad acino grosso, che caratterizzano fortemente l'identità di questo luogo. È l'espressione viva del Sangiovese romagnolo di Rimini che nasce sui gessi di Torriana. Lo dice il suo colore di rubino intenso e vivo, la vinosità che richiama il profumo del mosto e l'esuberanza giovanile con cui irrompe. Ha un'anima romagnola con un frutto generoso che ricorda le note di frutta rossa carnosa e matura. La matrice del terreno gessoso gli conferisce eleganza nel frutto, nelle note mature e nella concentrazione. È una sintesi felice di questo luogo e questo tempo insieme. La fermentazione avviene a temperatura controllata, in vasche di acciaio di media capacità, con una macerazione sulle bucce per ventun giorni e una maturazione per nove mesi in vasca. Si sposa con gli antipasti, i salumi e i primi piatti corposi. Da aperitivo e tutto pasto.

**Soc. Agr. TENUTA SAIANO s.s. di Manlio Maggioli**

Via Casone, 35 - 47825 Montebello di Torriana (RN)

C.F. e P.IVA 03364890404

[info@tenutasaiano.it](mailto:info@tenutasaiano.it) - [www.tenutasaiano.it](http://www.tenutasaiano.it)