



VINO TERRA ANIMA

LAURENTO

Romagna DOC Sangiovese Riserva

SCHEDA TECNICA

Uve

100% Sangiovese

Terreno

A medio impasto.

Resa per ettaro

80 q.li

Età media dei vigneti

15 anni

Vinificazione

In vinificatori verticali di acciaio a temperatura controllata con lunga macerazione.

Affinamento

24 mesi in botti da 30 hl. di rovere di Slavonia.

Gradazione alcolica

13.5% vol.

Capacità di invecchiamento

8/10 anni



SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore

Rosso granato.

Bouquet

Sentori di viola, mora, prugna, amarena sotto spirito, foglia di pomodoro delicata e tabacco.

Gusto

Secco, ampio e deciso, caldo, elegantemente tannico, armonico e fine.

Abbinamento

Primi piatti importanti, lasagne, gnocchi al sugo di cinghiale, tagliatelle al ragù, carni e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

Ambiente.

Formati disponibili

0.375l. ; 0.750l. ; 1.5 l. (Magnum);
3l. (Jéroboam); 9l. (Salmanazar)