

# PALUMBARUS

**Denominazione:** Romagna DOP Sangiovese Superiore Riserva

**Tipologia:** rosso riserva

**Uve:** 100% Sangiovese

**Zona di produzione:** Mazzolano, Riolo Terme (Ra)

**Altitudine:** 150-200m slm

**Vendemmia:** manuale, verso la fine di settembre

**Vinificazione:** le uve subiscono una diraspa-pigiatura e vengono poste a fermentare, a temperatura controllata (22-24°C), in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce che si protrae per 30 giorni e contemporanea fermentazione malolattica. Poi il vino viene separato dalle vinacce esauste e riposto in botti di rovere da 500 litri

**Affinamento:** in tonneau di rovere francese e Slavonia per 30 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** Veste rubino con sfumature violacee.

Elegantemente erbaceo, con ciliegie sotto spirito, ginepro e amarene ad aprire le danze, poi un tocco di liquirizia, mirtillo e prugna che si alternano a spezie dolci. Il tannino è potente ma fine, levigato, nato per accarezzare il palato; ha una freschezza balsamica che accanto ad una stuzzicante sapidità rende il vino suadente e complesso. Si sposa con carni rosse alla griglia, brasati, cacciagione e formaggio di fossa.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti:** Si sposa con carni rosse alla griglia, brasati, cacciagione e formaggio di fossa.

## *Informazioni sul vigneto*

**Forma di allevamento:** Guyot

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Natura del terreno:** zona della vena del gesso romagnola, terreno di tipo argilloso di medio impasto ricco in calcare e potassio

**Esposizione:** sud-ovest