



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



**San giovese**  
SANGIOVESE DOC COLLI DI FAENZA

---

*Sangiovese 100%*  
*13% vol*

La fermentazione avviene in vinificatore rotativo orizzontale, senza quindi operazioni di rimontaggio meccanico del mosto, poi la massa passa in serbatoi inox ove rimane e si affina per 18 mesi prima dell'imbottigliamento.

Colore rosso intenso. Profumi freschi e fruttati con note speziate. Di buona struttura, armonico e persistente, con un piacevole retrogusto amarognolo.

---

**La Pistona**

AZ. AGR. DI DE NADAI FABIO  
Corso A. Diaz, 36  
47121 Forlì (FC)  
Tel. 348 5314787  
Fax. 0543 092336  
Mail. [info@lapistona.it](mailto:info@lapistona.it)  
P. IVA 03567390269