



LA PISTONA

ITALIAN WINE ART



San giovese

SANGIOVESE RISERVA DOC COLLI DI FAENZA

Sangiovese 100%

13,5% vol

La fermentazione avviene in vinificatore rotativo orizzontale, quindi senza operazioni di rimontaggio meccanico del mosto. Poi la massa va per il 30% ad affinare in tonneaux da 500 lt per 18 mesi, per il 30% ad affinare in botti da 1000 lt per 24 mesi, per il 40% rimane sempre in serbatoi inox. Ricomposta la massa totale dopo altri sei mesi si procede all'imbottigliamento.

Colore rubino intenso con toni granato. Profumi eleganti, maturi, con note di spezie e cioccolato. Caldo e vellutato, di grande struttura, molto 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

P. IVA 03567390269