

I vini di San Patrignano

Il nostro mondo in un sorso

Aujourd'hui les vins de San Patrignano, une communauté de réhabilitation basée sur la solidarité, sont considérés au pinacle de la production vinicole italienne, grâce à la guidance des meilleurs œnologues italiens



VINO VIVO

la vie des vins italiens

NOI

Rimini DOC Rosso

VENDANGES : De mi-septembre à fin octobre, selon le cépage

RENDEMENT : 70 q/ha

VINIFICATION : Fermentation en cuves inox avec courte macération pelliculaire

ÉLEVAGE : Élevage d'environ **18 mois en barriques** de deuxième passage. Les trois cépages sont assemblés avant la mise en bouteille, où le vin vieillit pendant environ 6 mois avant sa commercialisation.

NOTES SENSORIELLES : Robe rubis trouble, aux arômes de fruits modernes (griotte, mûre et cassis). Bouquet dynamique et tannique élégant. Bouche juteuse et persistante.

Cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alcool : 14%

Acidité Totale : 5.9 Gr.-Lit

Extrait Sec : 29 Gr.-Lit

Sucres Résiduels : 0,88 Gr.-Lit

0051 – Prix Reg: \$39

Prix CDV **\$37**

Rouge Emilia Romagna