



*Santa Croce*

# Il Sangiovese Romagna DOC Sangiovese

D.O.C.

PRODUZIONE LIMITATA

**Provenienza uve:**

Cesena (FC)

**Uve:**

Selezione di uve Sangiovese

**Vinificazione:**

Macerazione del pigiato per circa 15 giorni a temperatura controllata;

Successivamente, a fermentazione ultimata, il vino sosta in affinamento in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi a temperatura controllata.

**Aspetto e caratteristiche organolettiche:**

Profumo intenso ma fine ed elegante, ricorda profumo di viola, frutta matura e sentori di sottobosco. Di colore rosso rubino, al palato si presenta morbido e suadente.

**Gradazione alcolica:**

12°

**Accostamenti e servizio:**

per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna bene a piatti di pasta al ragù, arrostiti e grigliate di carne, ma anche salumi e formaggi.

Temperatura di servizio: 16°C – 18°C



DAL 1907

CANTINA DI  
S. CROCE