ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE “RISERVA BISSONI ”

Un vino importante, affinato in legno, con sentori di amarena sotto spirito, frutti rossi e spezie, ricco e complesso. Si inizia ad apprezzare almeno 3 anni dopo la vendemmia, ma si esprime pienamente anche diversi anni dopo grazie alla grande longevità che lo caratterizza.

- **Zona di produzione:** Bertinoro, zona collinare 150/200 m s.l.m. , terreno argilloso-sabbioso
- **Vitigno:** sangiovese
- **Uvaggio:** sangiovese 100%
- **Epoca di vendemmia:** fine settembre/inizio ottobre
- **Resa media per ettaro:** 50 quintali uva
- **Sistema di allevamento:** cordone speronato
- **Densità di allevamento:** 3300 piante per ettaro
- **Anno di impianto:** 1991

Vinificazione: Diraspa-pigiatura. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni a temperatura controllata Durata media macerazione: 14-21 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio, affinamento di 16-18 mesi in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio e minimo 12 mesi in bottiglia.
Durata del vino: oltre i 20 anni
Caratteristiche organolettiche: Colore rosso granato intenso tendente all’aranciato. Vino strutturato con un prevalente sentore di frutta matura, amarena sotto spirito, prugne, piccoli frutti rossi, balsamico, tabacco, speziato; elegante e persistente.
Note sul vino e abbinamenti: E' un vino ricco e strutturato, adatto anche a lungo invecchiamento. Vino adatto per carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati.
Temperatura di degustazione: 16 - 18° C