



Papesse

UNA DEDICA AL BOSCO

DOC Romagna Sangiovese Superiore

- Uve: Sangiovese 95%, Balsamina e Negretto 5%
- Prima annata: 2002
- Vigneto: piantato nel 1980 e nel 2001
- Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla a 500 - 540 metri sul livello del mare
- Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni
- Affinamento: 6 mesi in cemento e altri 6 in bottiglia

*Il Sangiovese delle montagne:
gioioso, floreale, profumato.*