



# Probi

SUL CRINALE TRA CIELO E TERRA

## DOC Romagna Sangiovese Modigliana Riserva

- Uve: Sangiovese 100%
- Prima annata: 2001
- Vigneto: singolo, a gradoni, piantato nel 1970, ristrutturato nel 2001
- Coltivazione ad alberello
- Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla a 490 - 530 metri sul livello del mare
- Fermentazione: spontanea, con lieviti autoctoni
- Affinamento: 12 mesi in cemento e botte grande e almeno altri 12 mesi in bottiglia

*Complesso e denso di profumi: viole, mirtilli, melograno, frutti rossi e humus.*