

IL PEPPINO

SANGIOVESE D.O.C. SUPERIORE RISERVA

SABBATANI
VINI DI CUORE

Il **Peppo** è il Sangiovese Superiore Riserva, frutto della vinificazione del Sangiovese Superiore Mezzacosta con seguente affinamento in barrique e tonneaux. Un vino dalla spiccata personalità, come il nonno di cui porta il soprannome. Giuseppino Sabbatani, detto Peppo, è stato per l'azienda e la famiglia una persona fondamentale, su cui poter sempre contare. Il Peppo è un vino morbido, con profumi intensi e speziati, da abbinare ai grandi secondi della cucina italiana o semplicemente da degustare per puro piacere nei momenti di relax.



UVE Sangiovese

SUPERFICIE 3 Ettari

RESA MEDIA PER ETTARO 80 q.li

DATA DI IMPIANTO 2001

DENSITÀ DI IMPIANTO 3600 piante per Ha

ZONA DI PRODUZIONE colline di Predappio

VENDEMMIA fine Settembre

TERRENO argilloso

VINIFICAZIONE segue lo stesso procedimento del Sangiovese Superiore "Mezzacosta". Si esegue mediante l'utilizzo di una diraspa-pigiatrice che ha il compito di separare i raspi dagli acini. Successivamente, i rulli creano una leggera pressatura degli acini favorendo la fuoriuscita del mosto. A questa prima fase di separazione segue una fase di macerazione, in cui si verifica lo svolgimento della fermentazione alcolica e l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini, con le tecniche del rimontaggio e del delestage. Il periodo di macerazione ha una durata di circa 12 giorni a una temperatura controllata di 25° C. Segue la svinatura, che consiste nella separazione delle bucce dal vino nuovo. Infine, si passa all'inoculo della fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO l'inoculo della malolattica viene fatto in barrique e tonneaux della capacità di 225 lt e 500 lt. Segue un affinamento di 18 mesi in legni di primo passaggio con tostatura media, in parte in rovere francese (75%) e in parte in rovere americano (15%). Dopo l'imbottigliamento, il vino è affinato per 6 mesi in bottiglia a completamento della maturazione.

GRADAZIONE 13,5%

ESAME ORGANOLETTICO rosso granato dal profumo intenso e speziato, con sentori di vaniglia. Gusto pieno, tannini morbidi e media persistenza. Un vino che trova la sua espressione migliore insieme a formaggi stagionati e carni al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

BOTTIGLIE PRODOTTE 2.700