

mezzacosta

SANGIOVESE D.O.C. SUPERIORE

SABBATANI
VINI DI CUORE

Il **Mezzacosta** è il Sangiovese Superiore, espressione autentica della Romagna e delle colline di Predappio sapientemente coltivate dalla famiglia Sabbatani.

Nasce dalla migliore selezione delle uve Sangiovese dei nostri vigneti, coltivate nel podere "Mezzacosta" da cui il vino prende il nome.

Vinificato totalmente in acciaio, è un vino giovane, morbido e armonico. Ideale durante l'intero pasto, trova tuttavia la sua espressione migliore se abbinato a carne alla griglia.



UVE Sangiovese

SUPERFICIE 4 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 metà Settembre

TERRENO argilloso

VINIFICAZIONE 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 dopo la fermentazione, il vino è mantenuto in serbatoi d'acciaio per almeno 4 mesi, poi viene imbottigliato per completare la maturazione e affinato per un altro mese in bottiglia.

GRADAZIONE 14%

ESAME ORGANOLETTICO rosso rubino con profumi fruttati e sentori di viola mammola. Gusto pieno, tannini morbidi e grande rotondità. Un vino giovane e fresco, perfetto se abbinato a carne alla griglia e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20° C

BOTTIGLIE PRODOTTE 13.000