



BRUMALE



ROMAGNA DOC SANGIOVESE

INFORMAZIONI TECNICHE

VARIETÀ

Sangiovese 85% altre varietà
a bacca rossa 15%

ALCOHOL

12,5%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

100 - 300 m

TIPO DEL SUOLO

Argilloso e limoso

DENSITÀ DEL SUOLO

4.500 piante/ettaro

TECNICA VITICOLA

Guyot - Cordone libero

PERIODO DI VENDEMMIA

Da fine Settembre a metà Ottobre

NOTE DEGUSTATIVE



Rosso rubino intenso.



Vino di media struttura
rotondo e fresco. Lungo in
bocca.



Tipici sentori fruttati di mora
e ciliegia.



Gustare con salumi misti,
formaggi saporiti e crostoni
di pane tostato.



Le uve utilizzate per
produrre questo vino
vengono raccolte sia a mano
che a macchina con una resa
di 8.000 kg/ha. Le uve
sono sottoposte ad una
diraspatura e pressatura
leggera. La fermentazione
avviene in vasche da
100-500 hl ad una
temperatura di 25°C-26°C
per 10 giorni.

REGIONE

EMILIA - ROMAGNA

