

LUIGI FIORINI

COLLI PESARESI DOC SANGIOVESE RISERVA

VIGNETO: 1,50 ha adiacente al vigneto del Bartis, ai confini della proprietà

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: sud est

ALTITUDINE: 350m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 30 anni

TERRENO: medio impasto tendente al sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA

VITIGNO: sangiovese ad acino grosso

MATURAZIONE: dai 30 ai 36 mesi in grandi botti di rovere francese da 25 hl ed affinamento per 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Bottiglie da 750 ml, 1500ml, 3000ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rubino cupo, volgente al granato, di visibile consistenza, esibisce ampio bagaglio olfattivo che dal floreale di violetta e fiori appassiti iniziali evolve a confettura di prugna, more, ribes e mirtillo, speziato di pepe nero, poi boisè e tabacco da pipa, humus e cuoio, liquirizia e grafite. Assaggio elegante e fine, caldo, pieno, tannini setosi che anticipano la potenza incalzante. Equilibrato tra freschezza e sapidità esprime già buona armonia ed esalta una tipicità esemplare.

ABBINAMENTO: pappardelle alla papera, guancia di vitello brasata, lombo di cinghiale alle bacche di ginepro, cacciagione al tartufo nero, filetto al pepe, pecorino stagionato.

