



COMPLICE

Sangiovese Superiore D.O.C. Rimini

Croccante e di grande beva,
blend dei nostri migliori cru



Vitigno

Sangiovese 100%, cloni
VCR5, VCR23, Guillame G5

Suolo

Mediamente argilloso,
vene sabbiose

Altitudine

150-170 m slm

Esposizione

Sud -est

Età media

8-15 anni

Vendemmia

Manuale in cassette

Fermentazione

Spontanea in tini
troncoconici in acciaio

Macerazione

15-20 giorni con calibra-
ti rimontaggi a seconda
dell'annata

Affinamento

Acciaio e Cemento, parte,
in base all'annata, in ton-
neau di rovere, successivo
affinamento in bottiglia

Numero bottiglie prodotte

6000

Tenore alcolico

13,5 %vol

Note di degustazione

Frutta rossa matura e
spezie dolci sono comple-
mento per un corpo ricco
di sapore e territorio.

Abbinamento

Galletto nostrano
alle officinali

Temperatura di servizio

14/16°

