



ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

赤ワイン

SOLE ROSSO

ROMAGNA SANGIOVESE D.O.P.
SUPERIORE RISERVA
先住民族のブドウ

AWARDS



ブドウの品種
Sangiovese



芳香
持続的、包含的、
優雅で薬味と焙煎の優れたフー
ジョンの香りがします



色
真紅色、
暗赤色を帯びる傾向があります



味
ドライ、しつかりしたボディ、
長い間味わいが持続します
心地よい匂い



アルコール含有度
13,50%



組合せ
濃厚な味付けの野禽獣白身肉、



提供する温度
16/18° C



発酵槽
セメント



熟成
樽で15/18ヶ月



ブドウ畑の向き
南、南東



敷地
San Clemente - Rimini



土壌
フランス粘土質



標高
130- 155 m. 海拔



樽栓
コルク



収穫
手摘み



0.75 l i 6 ボトル
1.50 l i 6 ボトル