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

Gambero Rosso 2016 Vini d'Italia

THE WINE HUNTER

Gambero Rosso 2019

2024 VINI D'ITALIA 2024 GAMBERO ROSSO



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、しっかりしたボディ、
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ヵ月

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.海抜

樽栓
コルク

収穫
手摘み

0.75 li 6 ボトル
1.50 li 6 ボトル

www.enioottaviani.it