

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta Santini

NOME DEL VINO
Santini Cornelianum

DENOMINAZIONE
Sangiovese di Romagna Superiore
Riserva

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
CORIANO

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica e
macerazione: fermentini in acciaio
inox a temperatura controllata 27
C°

AFFINAMENTO
12 mesi in Tonneaux (500lt.), circa 6
mesi in bottiglia

VITIGNO/I
90% Sangiovese - 10% Syrah

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud - Est

ALTITUDINE
90

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà Settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
65 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE
Landi Lorenzo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6272