

Espressione autentica del territorio, frutto della selezione di pregiate uve Sangiovese provenienti da varie parcelle dei Vigneti del Tesoro, senza aggiunte di solforosa. Al naso profuma di frutta matura non dolciastra, fragole e ciliegie e una sottile nota di bosco ed erbe balsamiche. La piacevolezza delle note fruttate è gradevolissima. Il palato è sottile e delicato.

L'ingresso in bocca ricorda e mantiene pura la sensazione di frutta e chiude dolcemente con una mineralità prolungata e intensa.



# NATURE 23

## UVE

100% Sangiovese

## TERRENO

Medio impasto limoso argilloso con presenza di una vena calcarea ad 1 mt di profondità

## VIGNETI

6Ha.

Nelle zone di Massa di Vecchiazano e Predappio, nella zona Doc Predappio. Altitudine da 150 a 250 mt slm

## CEPPI X ETTARO

5500

## RESA X ETTARO

70 Q.li

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato. Raccolta a mano, in due epoche diverse, selezionando le uve migliori.

## VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura e diraspatura inizia la fermentazione. L'intero processo di macerazione avviene in vasche di cemento a temperature tra i 22 e 24 gradi senza aggiunta di lieviti selezionati e di Solforosa. La svinatura avviene a conclusione del processo di trasformazione degli zuccheri, la quale dura dai 12 ai 18 giorni, per consentire l'espressione massima dell'aspetto varietale. Fermentazione malolattica spontanea e affinamento finale in acciaio.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale compagno di tutti i piatti della cucina tipica romagnola. Tagliatelle fatte a mano con sugo di lepre e ginepro selvatico. Affettati di Mora Romagnola con pane di farina di Farro macinato a pietra. Si consiglia di lasciarsi coinvolgere in questa esperienza del gusto, sorseggiando il vino in un calice tipo bordeaux o bourgogne, per esaltare a pieno questi sapori intensi e stimolare il palato.

## CONSERVAZIONE

Temperatura di cantina tra i 15 e 20 gradi

## CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO

*"Solo assaggiandone almeno 1 bottiglia ogni anno sapremo dirlo"*

## SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 18/20 gradi