

REGIONE / REGION
**Emilia-Romagna
ITALIA**

NOME DEL VINO / NAME OF THE WINE
SOLANO

VITIGNO / GRAPE VARIETY
SANGIOVESE

DENOMINAZIONE / APPELLATION
**ROMAGNA DOC
SANGIOVESE
SUPERIORE**

DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES

FRUTTI DI SOTTOBOSCO /
WILD FOREST BERRIES

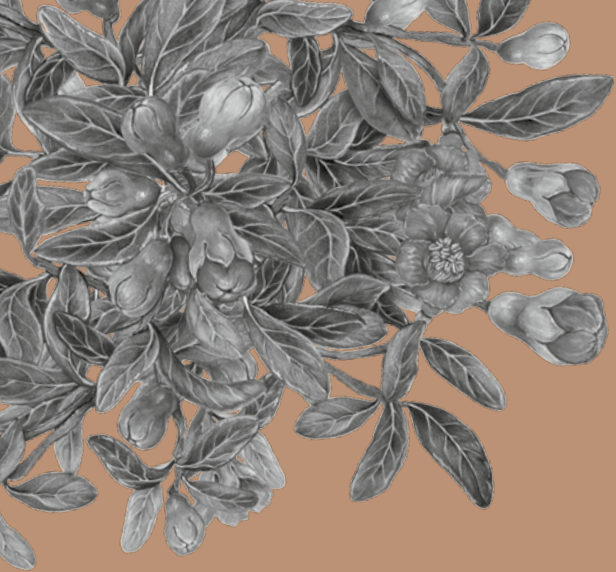
AMPIO / FULL VOLUMED

PERSISTENTE /
INTENSE FINISH



PODERE LA BERTA

poderelaberta.com



SOLANO SANGIOVESE SUPERIORE

Il cru dall'omonimo vigneto del Solano, perfettamente incastonato tra un calanco spettacolare, il bosco antico dell'Olmatello e la cantina.

Melograno

Frutto nobile, dalle bacche rotonde e carnose che cresce spesso a ridosso di abitazioni e di antiche case contadine. Il melograno era in passato la pianta benaugurante simbolo di fertilità e bellezza, che oggi impreziosisce piatti donando carattere e ricercatezza. Il sangiovese superiore Solano, dal suo omonimo vigneto, rappresenta al meglio questo quadro colorato e positivo di vita.

Vinificazione

Dopo la fermentazione in acciaio, una parte importante viene lasciata in acciaio, mentre la restante viene affinata in barrique, dove resta per 10 mesi circa. A seguito di questo tempo, il vino viene assemblato, imbottigliato e lasciato ulteriormente affinare in bottiglia almeno 4-6 mesi prima di essere venduto.

Note sensoriali

Colore: rosso rubino di buona intensità e tonalità.

Olfatto: intense fragranze di piccoli frutti di sottobosco e ciliegia, note di anice e liquorizia dolce, tipiche del Sangiovese di questa terra.

Palato: dal gusto pieno e sapido, con tannini morbidi e consistenti, è un vino profondo, fresco, ricco di frutto, avvolgente, dal finale intenso e persistente.

