

CASATA PASQUINON – Romagna Sangiovese Superiore DOP

Origine del nome

“Il nome deriva dalle vecchie usanze contadine di attribuire ad ogni famiglia un soprannome, come detta la tradizione romagnola, il nostro è sempre stato “Pasquinon”

Giovanni e Valeria Neri

Denominazione

Romagna Sangiovese DOP Superiore

Annata

2024

Volume Alcolico

14 %

Vitigno

Sangiovese 95 %, Merlot 5 %

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino pieno.

Olfatto e Gusto: all'olfatto presenta sentori di mora, prugna, marasca e fiori macerati. Il suo bouquet si apre con note schiette e dirette di frutta surmatura di prugna cotta. In bocca la piacevolezza è la sua carta vincente: al palato si presenta discretamente morbido e con tannini equilibrati, freschi e non aggressivi.

Abbinamenti

Questo vino è ottimo per accompagnare grigliate, arrostiti di carne e pesce, castrato al tegame con pomini, tagliolini al ragù di coniglio, spezzatino di agnello con piselli, scaloppine di galletto ai funghi. Per degustarlo al meglio è opportuno che la sua temperatura sia di 16 °C.

Area di produzione

Carpineta di Cesena (m.240 slm).

Terreno

Franco: sabbia 36%, limo 42%, argilla 22%

Resa delle uve

Massimo 65 %

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Vinificazione

Fermentazione di 8/9 giorni sulle uve

Affinamento

Vasche in cemento. Affinato in bottiglia per 4 mesi.

Certificazione

Residuo zero ®, cioè privo di prodotti residuali dovuti ai trattamenti chimici antiparassitari. La denominazione "Superiore" è attribuita a vini che si ottengono da vigneti coltivati in un'area collinare e che hanno una gradazione alcolica minima uguale a 12,5 % vol.