



CONTE ZARDI

# IL SAPIENTE

Romagna DOC Sangiovese  
Superiore Riserva

## PRESENTAZIONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva ottenuto esclusivamente da Sangiovese di Romagna, nasce da una vinificazione attenta e rispettosa della materia prima, con una lunga macerazione sulle bucce che consente un'estrazione profonda ma misurata, seguita da fermentazione malolattica e da un affinamento prolungato in rovere francese capace di integrare struttura e finezza.

Alla vista si presenta di un rosso rubino intenso con eleganti riflessi granati, preludio a un profilo olfattivo ampio e dominato da note varietali nitide di ciliegia matura e marasca, arricchite da richiami speziati di pepe nero, liquirizia e tabacco dolce, con accenni balsamici e leggere sfumature floreali.

Il sorso è avvolgente e profondo, sostenuto da una componente alcolica importante perfettamente bilanciata da una freschezza viva e da una trama tannica fitta ma levigata, che conferisce al vino rotondità, continuità gustativa e una progressione elegante, con un finale lungo, caldo e coerente, in cui la dolcezza di frutto e legno si fonde armoniosamente con la struttura.



## UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

## TERRITORIO

Le uve provengono da vigneti collinari della Romagna centro-orientale, tra Imola e Forlì, posti tra i 100 e i 300 metri sul livello del mare, su pendii ben esposti a sud e sud-ovest che favoriscono una maturazione completa e regolare.

I suoli, a prevalenza argilloso-limoso con presenza di calcare attivo, sono ricchi di microelementi e dotati di una buona capacità di ritenzione idrica, condizioni ideali per sostenere la vite nei periodi più caldi senza sacrificare freschezza e precisione aromatica.

Il clima subcontinentale, mitigato dalle influenze adriatiche, con estati calde e ventilate ed escursioni termiche significative, contribuisce allo sviluppo di un profilo aromatico complesso e a una solida struttura fenolica, espressione autentica di un territorio vocato alla produzione di Sangiovese di carattere, eleganti ma longevi.

## FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 20 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

In botti di rovere francese per 18 mesi.



CONTE ZARDI

# IL SAPIENTE

Romagna DOC Sangiovese  
Superiore Riserva

## CARATTERISTICHE

### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino tendente al granato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

20°C.

### TAPPO

Tappo di sughero- AMORIM

### ABBINAMENTO CIBI

A tavola si abbina a piatti della tradizione romagnola come brasati e stracotti di manzo, agnello al forno, cacciagione in umido e paste ripiene con ragù struttati, ma trova una collocazione ideale anche nella cucina internazionale, accompagnando carni rosse alla griglia, costate e entrecôte, arrostiti importanti e preparazioni a base di funghi o tartufo.

La sua struttura lo rende adatto anche per accompagnare formaggi stagionati e a lunga maturazione.

## ANALISI

ACIDITA': 5,35 gr/lit

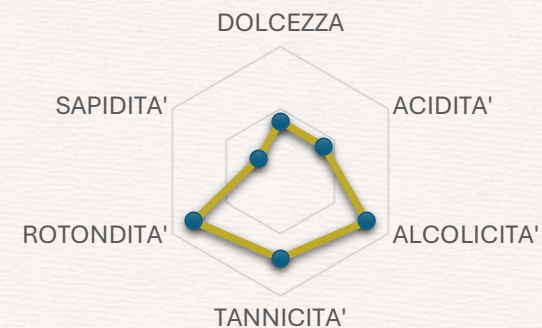
PH : 3,54

RESIDUO ZUCCHERINO : 10 gr./lit.

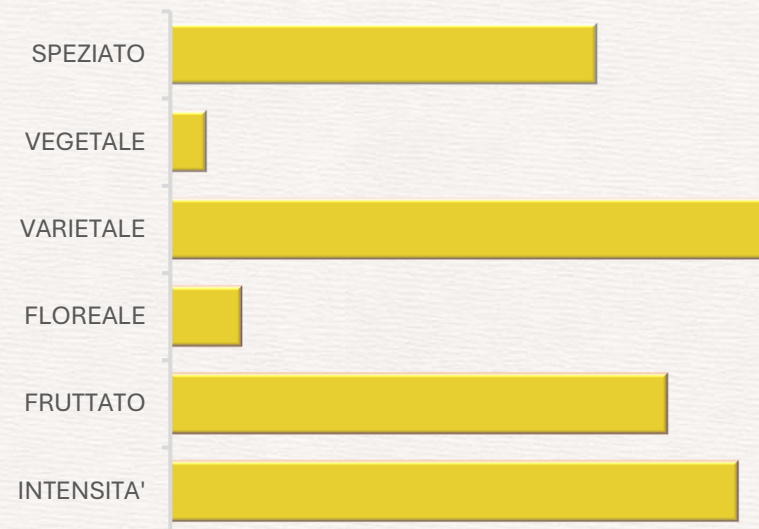
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



## NOTE GUSTATIVE



## NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



CONTE ZARDI

# IL SAPIENTE

Romagna DOC Sangiovese  
Superiore Riserva

## PACKAGING

### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Ancienne) - 1302 g

### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25 x 17 cm - altezza 31 cm

### PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,14 Kg

### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170 cm

### PESO LORDO DEL PALLET

875 Kg

### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521326

### CODICE EAN SCATOLA

8034125521333



## PREMI

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

✓ 2024 - 92 points



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane