



TENUTA DEL PRINCIPE

Viticoltori dal 1863

# SERESO

Romagna DOC

Sangiovese Superiore Riserva

## PRESENTAZIONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva da uve 100% Sangiovese di Romagna, ottenuto mediante macerazione sulle bucce di 20 giorni a temperatura controllata, seguita da fermentazione malolattica completa e affinamento di 18 mesi in botti di rovere francese.

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si presenta di elevata intensità e buona complessità, con marcata impronta varietale: emergono note di frutta rossa e nera matura, spezie dolci e scure, tabacco e liquirizia, con una componente floreale secondaria.

Al palato è secco, strutturato e avvolgente, con acidità equilibrata che sostiene il sorso, alcolicità importante ben integrata, tannini fitti e maturi e buona rotondità complessiva; la sapidità accompagna un finale lungo e persistente di matrice speziata e balsamica.



## UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

## TERRITORIO

Il vino nasce nelle colline romagnole comprese tra Imola e Forlì, area storicamente vocata alla produzione di Sangiovese di qualità.

I vigneti insistono su suoli di medio impasto con prevalenza argillosa, ricchi di calcare attivo e con presenza di residui di solfato di calcio idratato, elementi che favoriscono concentrazione fenolica, struttura tannica e freschezza.

Il clima temperato, unito alle escursioni termiche, consente maturazioni regolari e complete, conferendo al vino equilibrio, profondità ed elevata attitudine all'evoluzione.

## 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.



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE  
Viticoltori dal 1863

# SERESO

Romagna DOC Sangiovese  
Superiore Riserva

## CARATTERISTICHE

### COLORE E SFUMATURE

Rosso rubino, tendente al granato

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

### TAPPO

Tappo di sughero - AMORIM

### ABBINAMENTO CIBI

Per struttura, intensità e profilo tannico, si abbina a carni rosse arrosto e alla brace, brasati, stufati e selvaggina, nonché a formaggi stagionati a pasta dura.

In ambito di cucina generale accompagna preparazioni strutturate e saporite, come piatti a lunga cottura, carni speziate, funghi e tartufo, risultando idoneo sia al servizio a tavola sia alla degustazione tecnica e meditativa.

## ANALISI

ACIDITA': 5,85 gr/lt

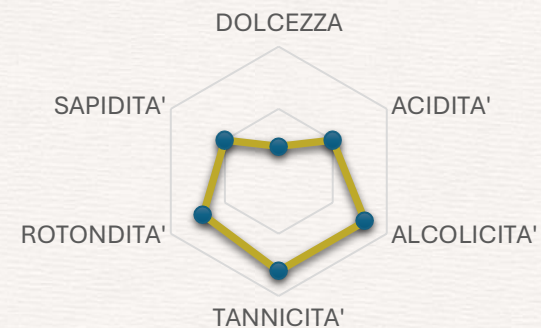
PH : 3,54

RESIDUO ZUCCHERINO : 3 gr./lt.

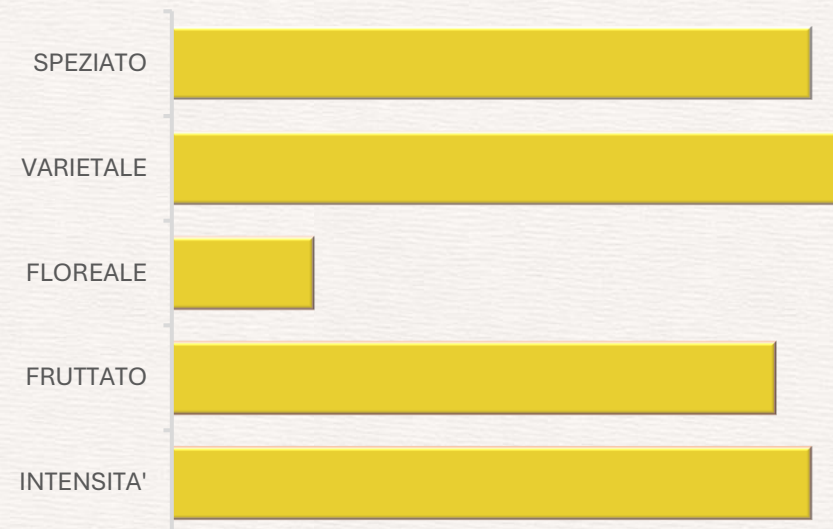
GRADAZIONE ALCOLICA : 15% vol.



## NOTE GUSTATIVE



## NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane



TENUTA DEL PRINCIPE

Viticoltori dal 1863

# SERESO

Romagna DOC Sangiovese  
Superiore Riserva

## PACKAGING

### CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Doge Pesante) - 1645 g

### SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

### DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 31,5 x 25,5 cm - altezza 18 cm

### PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,38 Kg

### DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 175 cm

### PESO LORDO DEL PALLET

954 Kg

### CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520558

### CODICE EAN SCATOLA

8034125520565



## PREMI

### BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2015 - GOLD MEDAL
- ✓ 2016 - SILVER MEDAL
- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2020 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GOLD MEDAL

### ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2015 - GOLD MEDAL
- ✓ 2016 - SILVER MEDAL
- ✓ 2019 - GOLD MEDAL
- ✓ 2020 - GOLD MEDAL
- ✓ 2023 - GRAND GOLD MEDAL

### AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2014 - SILVER MEDAL
- ✓ 2015 - SILVER MEDAL
- ✓ 2016 - SILVER MEDAL
- ✓ 2018 - SILVER MEDAL
- ✓ 2020 - GOLD MEDAL
- ✓ 2021 - SILVER MEDAL

### GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"

- ✓ 2019 - 94 points

### ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

- ✓ 2019 - 94 points
- ✓ 2020 - 88 points
- ✓ 2023 - 94 points
- ✓ 2024 - 93 points

### CONCORSO ENOLOGICO INT. CITTA' DEL VINO

- ✓ 2018 - SILVER MEDAL

### SELECTIONS MONDIALES DES VINS - CANADA

- ✓ 2015 - GOLD MEDAL

### EMILIA-ROMAGNA DA BERE E DA MANGIARE

- ✓ 2021/22 - 6 grapes

### CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

- ✓ 2014 - SILVER MEDAL
- ✓ 2015 - SILVER MEDAL



TENUTE D'ITALIA  
Eccellenze Enologiche Italiane