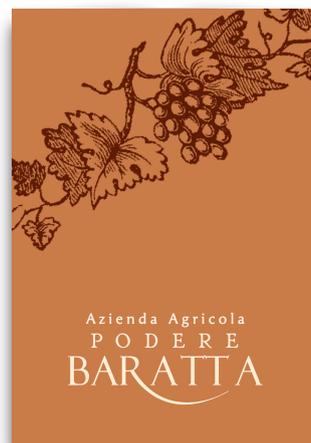


# Conzano

PODERE  
BARATTA



**Denominazione:** Romagna D.O.C. Sangiovese Sup. Riserva.

**Gradazione Media:** 14% vol.

**Uvaggio:** Sangiovese.

**Vinificazione:** Tradizionale in rosso a temperatura controllata 26°C, concentrato mediante "salassi", con macerazione prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.

**Affinamento:** Sosta almeno 12 mesi in piccole botti di rovere poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

**Descrizione:** Colore rosso bordeaux intenso con riflessi granati. Ingresso intenso, maturo, caldo, con una discreta complessità, prevalenti le note di prugna in confettura, menta piperita, ribes, cuoio, caramello, piacevolmente delicata la tostatura. Al palato gode di buona struttura, ricordi di piccoli frutti rossi macerati ed una piacevole vena acidula accompagnano verso un finale rotondo e persistente, in coerenza con il profilo olfattivo.

**Accostamenti:** adatto a portate impegnative come carni rosse arrosto o in umido, cacciagione, salumi stagionati, formaggi di fossa, mostarde, "Savour".



**Azienda Agricola Podere Baratta**

Indirizzo: via Collinello 1075, Bertinoro (FC)

Telefono: +39 0543 444174

Email: [info@poderebaratta.com](mailto:info@poderebaratta.com)

Sito: [www.poderebaratta.com](http://www.poderebaratta.com)