



Cantina Bulzaga



Stramonio

Romagna Sangiovese Superiore D.O.P.

COLORE

Colore rosso ciliegia, di buona densità nel bicchiere.

PROFUMO

Al naso note balsamiche e speziate che sorreggono un frutto a bacca rossa, ciliegie sotto spirito in primis.

GUSTO

Bocca calda in alcol con tannini "dolci" e non aggressivi sostenuti da un buon nerbo acido.

VITIGNO	Sangiovese 100%.
ZONA DI PRODUZIONE	Pideura - Brisighella (RA)
ESPOSIZIONE	Sud Ovest
TERRENO	Argilloso con inerbimento permanente
ALTITUDINE	150 - 200 metri s.l.m.
ALLEVAMENTO	Cordone speronato
ANNO DI IMPIANTO	1994-2004
VENDEMMIA	Manuale tra il 20-30 di settembre
VINIFICAZIONE	20/25 giorni di macerazione; nei primi 5 giorni vengono effettuati 4 rimontaggi al giorno
AFFINAMENTO	4 mesi in vasca di acciaio + 15 mesi in tonneau