



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

SanSavino

Colli di Rimini DOC Sangiovese Superiore 2021

Tipologia: vino rosso strutturato, avvolgente

Descrizione: SanSavino è dedicato al luogo in cui sorge Fattoria del Piccione: San Savino di Montescudo-Monte Colombo. Etichetta storica di Fattoria del Piccione, SanSavino è il perfetto testimone di un cambio di filosofia di vinificazione nell'azienda: un maggiore e più ricercato uso dei vasi vinari in cemento. Questo stile lo rende un vino di grande tipicità ed autenticità, sincero nel racconto del suo terroir. In etichetta, SanSavino esibisce una croce tratta da un antico messale della cappella privata di Fattoria del Piccione.

Degustazione: SanSavino si tinge di un rosso rubino intenso e brillante; al naso si evidenziano sentori di ciliegia e amarena, violetta e sensazioni terziarie ben presenti. In bocca è pieno, avvolgente e mostra un buon equilibrio tra sapidità e freschezza, il sorso è scorrevole e di buona persistenza.

Vitigno: Sangiovese 100%

Titolo alcolometrico: vol. 13,00%



Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Abbinamento: primi piatti al ragù, carne alla brace

Vinificazione: fermentazione alcolica in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura; macerazione sulle bucce di 8 giorni.

Affinamento: 6 mesi in cemento, 4 mesi in bottiglia

Ubicazione vigneto: Agello, San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud - Est

Altitudine: 60 – 120 m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: dai 5 ai 30 anni

Densità impianto: 4000 ceppi/ha

Raccolta: meccanica

Contenuto SO₂ : 43 mg/L

Certificazioni: vino biologico