



ROMANDIOLA

il Pavone d'Oro

SANGIOVESE DI ROMAGNA
Denominazione di Origine Controllata
RISERVA
13% vol.

Zona di provenienza

Prodotto da pregiate uve Sangiovese accuratamente selezionate, coltivate nel territorio altamente vocato delle colline dell'entroterra Romagnolo e vinificate presso la cantina di Coriano di Rimini.

Terreni

Terreni a medio impasto tendenti all'argilloso e argillosi, con zone calcaree, in grado di garantire l'equilibrio vegeto-produttivo delle piante. I vigneti di questa zona beneficiano di una buona escursione termica grazie alle fresche brezze che spirano dall'Adriatico, fondamentali per il raggiungimento di una maturazione ottimale. La forma di allevamento prevalente è il cordone speronato.

Caratteristiche

Si presenta di colore rosso intenso tendente al granato. Bouquet fine, ampio e persistente, con note di vaniglia e sentori di frutti rossi maturi. Il corpo è pieno, al gusto è morbido, asciutto, gradevolmente tannico, con retrogusto di mandorla tostata e note speziate.

Abbinamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti saporiti, arrosti, carni arrosto e alla griglia, formaggi stagionati. Va servito a 18-20°.



Romandiola.



Nel nome di Romandiola è già presente tutta la ricchezza e la storia di questi vini di grande pregio. Romandiola, l'antica Romagna, era infatti denominata quell'"insula" sfuggita alla conquista dei Longobardi nel VI secolo d.C. che corrisponde oggi al territorio romagnolo. Qui gli Etruschi introdussero l'arte della viticoltura che i Celti consolidarono con la caratteristica piantata romagnola e con botti di legno. Una secolare tradizione oggi rivalutata dalla maestria dei nostri enologi e viticoltori per trasformare le uve coltivate con la massima cura sulle colline dell'entroterra di Rimini, Faenza e Forlì, in una gamma di vini qualitativamente eccellente.



ROMANDIOLA

il Pavone d'Oro

SANGIOVESE DI ROMAGNA
Denominazione di Origine Controllata
RISERVA
13% vol.

Origin

Produced from prestigious Sangiovese grapes carefully selected and cultivated in a territory highly dedicated to viticulture in the Romagnolo hinterlands and vinified at the Coriano Winery of Rimini.

Soil

The soil is an average mixture inclining towards clayey or argillaceous soil, with calcareous zones, able to guarantee the plants' vegetal-productive conditions. The "Terroir" of vineyards in this zone benefits from a good range of temperatures thanks to the fresh breezes blowing from the Adriatic Sea, fundamental for the grapes to reach excellent maturation. The training method used is the cordon spur.

Characteristics

Deep red, almost burgundy in colour. A fine bouquet, broad and persistent, with notes of vanilla and hints of ripe red fruits, Full bodied, round to taste, dry and pleasantly tannic, leaving an aftertaste of roasted almonds and spice.

Serving Suggestions

Tasty first courses, roasted and grilled meats and matured cheeses. Best served at a temperature of 18-20°.

www.romandiola.it

Imballaggio

Capacità	0,750
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929156092
Dimensione cartone (cm)	25,0x17,0xh. 31,5
Peso lordo cartone	7,70 kg
N° cartoni per pallet	100
N° cartoni per strato	25
N° strati per pallet	4
Altezza pallet (cm)	140

Outer Packaging

Capacity	0,750
Bottles per case	6
EAN case code	8001929156092
Case dimensions (cm)	25,0x17,0xh. 31,5
Case weight	7,70 kg
Cases per pallet	100
Cases per layer	25
Layers per pallet	4
Pallet height (cm)	140

Romandiola.



The name Romandiola itself encapsulates all the richness and history of these high quality wines. Romandiola was, in fact, the name given to that "insula" which succeeded in avoiding being conquered by the Lombards in the 6th century AD and which, today, corresponds to the territory of Romagna. Here the Etruscans introduced the art of viticulture, which the Celts then consolidated by means of the characteristic local training system and by the use of wooden barrels. None of this centuries-old tradition has been lost and today it is actually being given new force thanks to the great skills of our winegrowers and winemakers. It's their task to transform the grapes, grown with great passion and care on the hillsides around Rimini, Faenza and Forlì, into a large range of wines, all of which are of outstanding quality.