



ROMANDIOLA

## NOVILUNIO

SANGIOVESE DI ROMAGNA  
Denominazione di Origine Controllata  
SUPERIORE  
12,5% 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 carico con lievi sfumature violacee. Bouquet vinoso, fine, con profumo delicato che ricorda la viola mammola e un lontano sentore di vaniglia. Sapore asciutto, coinvolgente, armonico, leggermente tannico, con retrogusto di mandorla.

### *Abbinamenti gastronomici*

Si accompagna con primi piatti, arrostiti, carni alla griglia e formaggi. 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

## NOVILUNIO

SANGIOVESE DI ROMAGNA  
Denominazione di Origine Controllata  
SUPERIORE  
12,5% 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*

Dark red with light shades of purple. A refined vinous bouquet, with a delicate and slight fragrance of vanilla. Dry to the palate but very captivating, harmonic, and slightly tannic with an aftertaste of almonds.

### *Serving Suggestions*

First courses, grilled meat and cheeses.  
Best served at a temperature of 18-20°.

[www.romandiola.it](http://www.romandiola.it)

### *Imballaggio*

Capacità	0,750
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929106752
Dimensione cartone (cm)	22,5x15,5xh. 29,5
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	8001929106752
Case dimensions (cm)	22,5x15,5xh. 29,5
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.