



TORRE DEL MARINO



## de Macte

Macte significa "coraggio". Il vino riflette il duro lavoro necessario a creare un'espressione corposa del Sangiovese che ne ricompenserà lo sforzo.

**VENDEMMIA:** a settembre le uve vengono raccolte con le più moderne operazioni meccaniche per assicurare la completa maturazione. Prodotto con uve biologiche.

**VINIFICAZIONE:** Con 25 giorni di contatto con le bucce durante la macerazione, il vino diventa di colore cremisi scuro e intenso. L'invecchiamento per 18 mesi in botti di rovere francese usate da 500 litri conferisce una maggiore complessità.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** un vino secco intenso e complesso con ovvi sentori di frutti rossi, ciliegia e prugna, de Macte ha un gusto ricco con note di pepe e spezie. I tannini morbidi garantiscono che il vino sia piacevole sin dal momento dell'apertura e continuerà a migliorare per diversi anni.

**Denominazione** Romagna Sangiovese Sup  
Dop 2021

**Uve** Sangiovese selezionate da diverse  
vigne

**Gradazione** 13,5% Vol

**Formato** 0,75 lt.

**Servizio** 15-18°C.

### **Abbinamenti consigliati**

E' il vino perfetto per le carni rosse, agnello o manzo alla griglia e formaggi stagionati. Provatelo con il cioccolato a fine pasto per un momento speciale!