

Cantina Ninni®

# SANBASTIANO

## COLLI MARTANI DOC



### VITIGNI

100% Sangiovese

### ETÀ MEDIA VIGNETO

60 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### LIEVITI

Indigeni

### FERMENTAZIONE

Spontanea senza lieviti selezionati, in acciaio

### SOLFOROSA

Non superiore ai 30 mg/litro

### MATURAZIONE

Barrique di rovere francese 225 litri

### COLORE

Rosso intenso

### AL NASO

Fiori di viola e di ciliegio

### AL PALATO

Acidità bilanciata, tannino elegante, sentori di melograno

### ABBINAMENTI

Carni rosse

Un vino adatto a lunghi invecchiamenti, ma che si presenta fresco e di pronta beva; si apre al naso con sentori di sottobosco, mentre al palato è dinamico e dal carattere selvatico, lungo e persistente. Prodotto non filtrato e non chiarificato con basso contenuto di solfiti, senza l'aggiunta di altre sostanze ammesse per uso enologico.

