

# ROGERIUS®



## **Zona di produzione**

*Mugello in comune di Vicchio.*

## **Vitigni**

*Sangiovese, "Sangimignano",  
Canaiole; viti di età superiore a 30  
anni.*

## **Sistema di coltura**

*Cordone speronato, inerbimento,  
concimazioni organiche contenute.*

## **Parametri produttivi**

*Produzione massima: 60 qli/ha;  
Bassa carica di gemme;  
Contenuta resa per ceppo;  
Diradamento;  
Scelta vendemmiale;  
Diraspapigiatura delicata;  
Macerazione intensa e prolungata;  
Parziale "governo" alla toscana;  
Temperatura controllata;  
In botti di quercia di grandi e  
piccole dimensioni avvengono  
la fermentazione malolattica e  
l'affinamento che dura 12 - 18 mesi;  
Imbottigliamento senza filtrazioni;  
pronto dopo qualche mese di ulteriore  
affinamento in bottiglia.*

## **Parametri analitici**

*Grado alcolico naturale: 13.5% vol.  
Estratto secco netto: 24.*

## **Caratteristiche organolettiche**

*Vino rubino intenso con riflessi pur-  
purei, con profumo fine di frutta  
fresca, complesso per note di frutti di  
bosco in torta e liquirizia, di sapore  
avvolgente e armonico, supportato da  
una robusta ed elegante struttura.*

**Temperatura di servizio:** 18-20 C.

## **A tavola**

*Adatto ai piatti di carne più impegna-  
tivi trova valida condivisione anche  
con selvaggina e cacciagione.*



*Fattoria di Pianuzzo*