



Massima cura della materia prima, severo rispetto dei disciplinari di difesa e produzione, supervisione costante da parte degli istituti di controllo: il Romagna DOC Sangiovese Superiore Ilione completa la propria denominazione con l'importante indicazione di vino certificato biologico.

Maximum care of the raw material, strict observance of the production regulations, constant supervision by the control institutes: the Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore Ilione therefore completes its appellation with the important indication of certified organic wine.

DENOMINAZIONE - Denomination

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore

UVAGGIO - Grapes

100% Sangiovese

FERMENTAZIONE - Fermentation

Fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata fino a 30 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

Fermentation both in concrete and stainless steel tanks at controlled temperature up to 30 days; then subjected to malolactic fermentation.

AFFINAMENTO - Ageing Process

In cemento per sette mesi.

In concrete tanks for 7 months.

TITOLO ALCOLOMETRICO - Alcohol by Volume

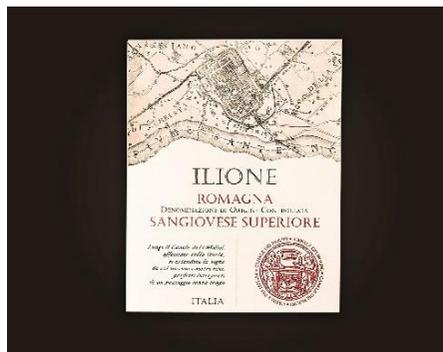
14% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - Sugar Residual

4 gr./lt.

TAPPO - Cork

REFERENCE (DIAM)



CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

Bottle Capacity and Gross Weight

0,75 lt. (Doge Leggera) - 1360 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet

108 / 648

DIMENSIONI DELLA SCATOLA - Case Dimensions

base 30,5 x 25 cm - height 17 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA - Case Gross Weight

8,45 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET - Pallet Dimensions

base 80 x 120 cm - height 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET - Pallet Gross Weight

942 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA - Bottle EAN Code

8034125520435

CODICE EAN SCATOLA - Case EAN Code

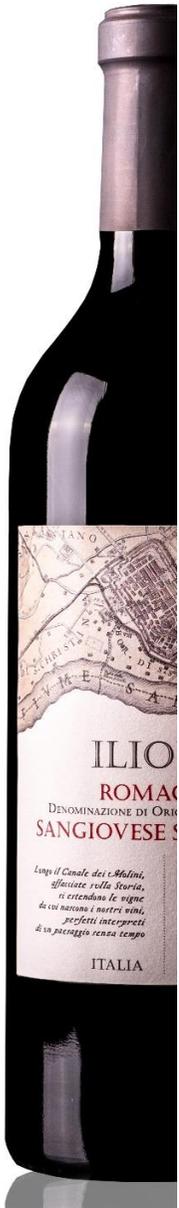
8034125520695

Gli enologi responsabili del progetto hanno infatti voluto compiere un ulteriore passo verso la qualità, con una speciale attenzione nei confronti della salute dei consumatori. Nel corso di tutto il processo di vinificazione, grazie a un costante lavoro di monitoraggio, è stato infatti possibile azzerare completamente l'utilizzo di anidride solforosa, minimizzando al massimo il contenuto di solfiti nel prodotto finale.

The winemakers responsible for the project have in fact wanted to take a further step towards quality, with special attention to the health of consumers. In the course of the entire winemaking process, thanks to constant monitoring, it was possible to completely zero the use of sulphur dioxide, minimizing the sulphite content to the maximum extent possible in the final product.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



INTERNATIONAL ORGANIC WINE AWARD 2018

82 POINTS



AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

2018 - SEAL OF APPROVAL

2019 - SEAL OF APPROVAL



ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

2019 - 90 POINTS

2021 - 88 POINTS



INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI 2019

SILVER MEDAL