



ILIONE

Romagna DOC Sangiovese
Superiore

PRESENTAZIONE

Sangiovese Superiore DOC di Romagna in purezza, vinificato con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata e affinato in acciaio e cemento, si presenta di un rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso esprime un profilo netto e profondo, fortemente identitario del vitigno: ciliegia matura e marasca in primo piano, seguite da viola appassita, leggere note di prugna e un corredo speziato elegante che richiama pepe nero ed erbe mediterranee; l'intensità è marcata ma mai ridondante, con una componente floreale e speziata ben integrate.

In bocca è secco, di struttura importante, sostenuto da una freschezza ben percepibile e da un'acidità viva ma composta, che accompagna una trama tannica fitta e matura; l'alcol è ben presente e contribuisce a una sensazione di rotondità e volume, senza appesantire, mentre la sapidità resta misurata e lascia spazio a un finale lungo, coerente e pulito.

Da servire a 17 °C per valorizzarne equilibrio e precisione espressiva.



UVAGGIO

➤ 100% Sangiovese

TERRITORIO

Nel cuore della Valle del Santerno, tra Imola e le prime propaggini appenniniche verso Forlì, i vigneti affondano le radici in suoli di origine alluvionale a media struttura, dove la componente sabbiosa garantisce drenaggio e quella limoso-argillosa assicura riserva idrica nei periodi più asciutti.

La vicinanza del Canale dei Molini contribuisce a un microclima stabile e ventilato, mitigando gli eccessi termici e favorendo una maturazione lenta e completa delle uve.

Le escursioni termiche tra giorno e notte concentrano il patrimonio aromatico e preservano freschezza e integrità acida, elementi chiave per dare al Sangiovese di questa zona finezza, equilibrio e una riconoscibile impronta minerale.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°) fino a 30 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

In acciaio e cemento fino a un anno.



ILIONE

Romagna DOC Sangiovese
Superiore

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso intenso con riflessi violacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.

TAPPO

DIAM

ABBINAMENTO CIBI

Per struttura, freschezza e tessitura tannica, questo Sangiovese Superiore si abbina con naturalezza a primi piatti importanti della tradizione romagnola, come tagliatelle al ragù o lasagne, a carni rosse alla griglia o arrosto, brasati e stufati non eccessivamente speziati, nonché a salumi stagionati e formaggi di media-lunga maturazione.

Ottimo anche con agnello, cacciagione da piuma e preparazioni a base di funghi, dove la componente aromatica e la vivace acidità del vino bilanciano grassezza e intensità gustativa.

ANALISI

ACIDITA': 6,00 gr/lit

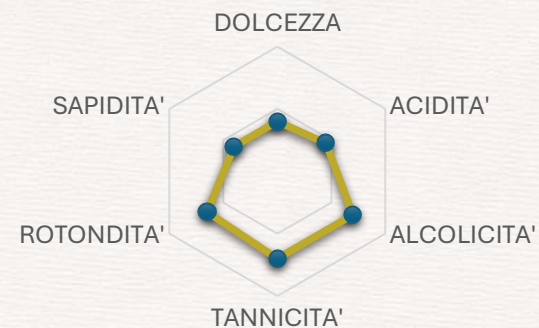
PH : 3,50

RESIDUO ZUCCHERINO : 2,00 gr./lit.

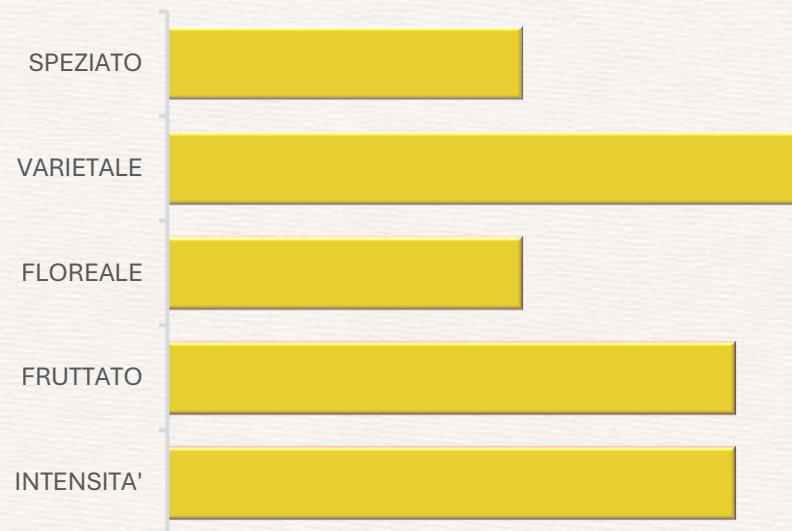
GRADAZIONE ALCOLICA : 14% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



ILIONE

Romagna DOC Sangiovese
Superiore

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

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

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 25,5 x 17 cm - altezza 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

8,45 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 170cm

PESO LORDO DEL PALLET

942 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125520435

CODICE EAN SCATOLA

8034125520695



PREMI

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

- ✓ 2018 - SEAL OF APPROVAL
- ✓ 2019 - SEAL OF APPROVAL
- ✓ 2024 - GOLD MEDAL

ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

- ✓ 2019 - 90 points
- ✓ 2021 - 88 points
- ✓ 2024 - 90 points
- ✓ 2025 - 92 points

BERLIN WINE TROPHY

- ✓ 2024 - GOLD MEDAL

INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI

- ✓ 2019 - SILVER MEDAL

ASIA WINE TROPHY

- ✓ 2024 - GOLD MEDAL