



Le note di marasca e visciola accompagnano e completano la complessa scia odorosa. Assaggio caldo ed equilibrato gradevolmente morbido e scorrevole al gusto.

# SOTTOVENTO

COLLI PESARESI SANGIOVESE DOC

Alcool: 14 % vol

Acidita' Totale: 5,2 gr/lt

Estratto secco: 32 gr/lt

Bottiglie: 0,75 l

Cartoni: 6 bottiglie

Temperatura media di servizio: 16°C

Sistema di allevamento: Doppio Guyot

Densità di impianto: 4200 piante per ettaro

---

## Scheda Tecnica:

Età del vigneto: 14 anni

Vendemmia: II° decade di Settembre, a mano in piccoli carri.

Vinificazione: Diraspatura delle uve e macerazione prefermentativa a freddo. La macerazione a temperatura controllata ha una durata di due settimane.

Affinamento: Il vino riposa in botti di acciaio per 6 mesi poi affina in bottiglia per minimo un anno.

Terreno: Arenaria Gialla

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 150 m. s.l.m.

Longevità: Indefinita

Abbinamenti: Carni alla brace e arrostiti.

---

## Note Organolettiche:

### VISTA

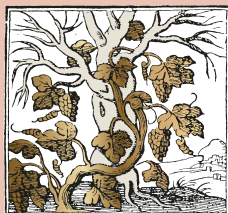
Color rubino dalla cristallina limpidezza

### NASO

Elegante atmosfera di fiori e frutti rossi.

### IN BOCCA

Gusto secco, caldo di corpo in buon equilibrio di sensazioni.



CIGNANO

Via Ada Negri, 50 località Isola di Fano  
61034 Fossombrone (Pesaro Urbino) Marche ITALIA  
T: +39 0721 727124  
E: info@cantinacignano.it

[www.cignano.com](http://www.cignano.com)