



SOLARIS



sangiovese di romagna superiore
denominazione di origine controllata

Uve: sangiovese 100%

Vigneto: vigna superiore

Anno d'impianto: 1980 e 1988

Esposizione: sud-sudovest

Forma di allevamento: doppio capovolto

Maturazione: 24 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato

Annata disponibile: 2010

Alcool: 14,50%vol.

Colore: rosso rubino di ottima concentrazione

Profumo: colpisce per la combinazione ben riuscita di note floreali e di profumi di marasche e ribes, con una balsamica finale.

Sapore: in bocca è morbido e pieno con tannini di stoffa. Minerale e sapido nel lungo e vibrante finale.



Azienda Agricola Zavalloni di Zavalloni Stefano
Via Madonna dell'Olivo, 2300
47522- Cesena (FC)



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com