



VILLA PAPIANO – PROBI 2018*

ROMAGNA MODIGLIANA RISERVA DOC

Regio

Emilia-Romagna - Forlì-Cesena - Modigliana

Druiven

100% Sangiovese

Aroma's

Neus : Rood fruit, witte peper en mineraliteit.

Mond : Kruidige tonen, verweven zuren met zachte tannines, lange afdronk.

Vinificatie

Fermentatie op stalen tanks - maceratie op de schil gedurende 18 à 24 dagen. 50% van de wijn op grote vaten (30 Hl.) en 50% op kleine tonneau's (500l.) waarvan minimum 15% nieuwe vaten gedurende 12 maanden – 12 maanden rijping op fles.

Foodpairing

Gegrild of gebraden vlees, wild-gevogelte, konijn, varkensvlees en pasta-gerechten met ragù.

Alcohol

13,5%

Varia

3 Bicchieri Gambero Rosso 2022

Bewaarpotentieel

2023-2033

[HTTPS://WWW.MICHELEMORESI.BE/COLLECTIONS/ITALIAANSE-WIJNEN/VILLA-PAPIANO](https://www.michelemoresi.be/collections/italiaanse-wijnen/villa-papiano)

Michele Moresi - De lekkerste wijnen van Italië

BE 0841.279.020 - IBAN BE23 0017 3036 3091 - * BIO WIJN