

PETALI DI VIOLA

SANGIOVESE SUPERIORE

Paradigma del Sangiovese. Manufatto sul quale, da sempre, abbiamo investito entusiasti per la sua viva complessità ed infinita potenzialità. Etichetta di grande valore affettivo per questo monovarietale, motivo di affermazione identitaria. Essenza di Romagna di inflessibile eleganza, figlio di questa terra sapientemente coltivata. Salda tessitura aromatica, ampio e di grande concentrazione, conserverà nel tempo tutta la sua complessità. Il privilegio di coltivare queste vigne ci impone di realizzare un vino che rispecchi i valori per cui il Sangiovese è noto nel mondo.

The classic Sangiovese. Aware of its lively complexity and inexhaustible potential, we have always been keen on investing in this product. We have a close emotional bond with this single-variety label, which strongly reflects our identity. Being the result of a wisely cultivated land, it fully expresses the essence of Romagna with impeccable elegance. Featuring a sound aromatic structure, with a wide-ranging bouquet and great concentration, it will keep its complexity over time. We feel honoured to cultivate these vineyards and such awareness encourages us to produce a wine that reflects the qualities that make Sangiovese well-known around the world.

FASCINO SENZA TEMPO

Timeless charm



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Rosso rubino con riflessi
violacei.

Ruby red with purple
highlights.



AROMA

Bouquet ampio, intenso
e persistente. Sentori che
coniugano componenti fruttate a
ricordi di petali di viola.

*Complex, intense and lingering
bouquet. Fruity components
combine with overtones of violet
petals on the nose.*



GRAPE
VARIETIES

Sangiovese 100%
(diversi cloni)

Sangiovese 100%
(different clones)



LONGEVITY

10 anni
10 years



TASTE

Ricco ed elegante, ampio e
vellutato, molto armonico ed
equilibrato con tannini dolci ben
integrati.

*Rich and elegant, ample
and velvety, with extremely
harmonious and balanced
flavours, as well as well-
integrated sweet tannins.*



SERVICE

18 °C

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione in pianta le uve vengono delicatamente diraspate. Fermentazione e maturazione delle vinacce per circa 15 giorni. Una parte del vino ottenuto sosta in tonneau di rovere francese per un periodo variabile fra i 180 ed i 240 giorni; la rimanente completa il suo affinamento in bâtonnage in vasche d'acciaio, successivamente si compone il blend. Affinamento in bottiglia variabile da 4 a 5 mesi.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After carrying out a careful selection on the plant, grapes are gently de-stemmed. Grape marc is submitted to fermentation and maturation for 15 days. A part of the resulting wine stays in French oak tonneau for a period ranging from 180 and 240 days; the ageing of the remaining part is completed with bâtonnage (lees stirring) in steel tanks, then the blend is made. Bottle ageing lasts from 4 to 5 months.

