



Una linea che racchiude l'anima più green di Tenute d'Italia, perfetta espressione dell'incontro tra l'amore che ci lega alla nostra terra e l'appassionata dedizione che da sempre caratterizza il nostro lavoro dalla vigna alla cantina.

Terra e passione: pochi ingredienti per vini puri, genuini, indimenticabili.

A line that embodies the greener soul of Tenute d'Italia, a perfect expression of the encounter between the love that binds us to our land and the passionate dedication that has always characterized our work from the vineyard to the cellar.

Land and passion: minimal ingredients for pure, genuine, unforgettable wines.

DENOMINAZIONE - Denomination

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore

UVAGGIO - Grapes

100% Sangiovese

FERMENTAZIONE - Fermentation

Fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata fino a 30 giorni; in seguito sottoposto a fermentazione malolattica.

Fermentation both in concrete and stainless steel tanks at controlled temperature up to 30 days; then subjected to malolactic fermentation.

AFFINAMENTO - Ageing Process

In cemento per 10 mesi.

In concrete tanks for 10 months.

TITOLO ALCOLOMETRICO - Alcohol by Volume

14% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO - Sugar Residual

2 gr./lt.

TAPPO - Cork

DIAM

**CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA****Bottle Capacity and Gross Weight**

0,75 lt. (Ancienne) - 1302 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet

105 / 630

DIMENSIONI DELLA SCATOLA - Case Dimensions

base 25 x 17 cm - height 31 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA - Case Gross Weight

8,14 Kg.

DIMENSIONI DEL PALLET - Pallet Dimensions

base 80 x 120 cm - height 170 cm

PESO LORDO DEL PALLET - Pallet Gross Weight

875 Kg.

CODICE EAN BOTTIGLIA - Bottle EAN Code

8034125521180

CODICE EAN SCATOLA - Case EAN Code

8034125521197

Un calice di Polidoro racchiude tutta la meravigliosa semplicità del Sangiovese vinificato in purezza, dallo scintillante colore rosso rubino al ricco bouquet fruttato da cui spicca, deliziosa, la fragolina di bosco. Brillante freschezza al palato, tratto essenziale della personalità di questo vino, ulteriormente arricchita da un tannino orgogliosamente netto che sostiene la magnifica persistenza aromatica di questo vino. Incantevole accompagnamento per i più tipici piatti della tradizione romagnola, grazie alle sue caratteristiche Polidoro si proietta con successo ai più ampi orizzonti enogastronomici. Sorprendente abbinamento per secondi di pesce ai profumi mediterranei, saporite tartare di cavallo o carni in agrodolce in stile orientale.

A glass of Polydoro encloses all the marvellous simplicity of Sangiovese, vinified in purity, from the sparkling ruby red colour to the rich fruity bouquet over which the delicious, wild strawberry prevails. Brilliant freshness on the palate, a vital attribute of the wine's personality, it is further enriched by a proud, clean, tannin, that supports the wonderful tenacity of this wine. An enchanting accompaniment for the most quintessential dishes of Romagna tradition, and thanks to its characteristics, Polidoro successfully encompasses the widest scope of food and wine. Surprisingly good paired with main courses of fish with mediterranean herbs, tasty horsemeat tartare or oriental-style sweet and sour meats.