



MONOPOLE

VIGNA DELLE LEPRI

Sangiovese Superiore Riserva

5 anni - 5 years

Vigna delle Lepri è stata la prima riserva di Sangiovese prodotta in Romagna (1970)

Il clone deriva dal primo biotipo di Sangiovese Grosso "Biondi Santi". Cura e dedizione per ogni fase, dalla nascita in vigna alla trasformazione in cantina e all'affinamento in legno.

Prodotto solo con i grappoli migliori di Sangiovese del Cru Vigna Lepri. La lunga maturazione di 5 anni circa avviene in legni francesi, seguita da un passaggio in cocchiopesto oltre all'affinamento in bottiglia, periodo essenziale per dare al Sangiovese eleganza, equilibrio e spessore. All'assaggio presenta grande classe, è vino complesso, profondo, intrigante, intenso ma senza opulenza, morbido e di straordinaria persistenza.

Rubino scuro, con profumi di tabacco da pipa, scatola di sigaro, violetta, cuoio, confettura di frutti di bosco; al palato è fitto, richiama il melograno, il mirtillo, la moka, il cioccolato fondente, la liquirizia dolce.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

Vigna delle Lepri was the first Sangiovese Riserva produced in Romagna (1970)

The clone derives from the first biotype of Sangiovese Grosso "Biondi Santi." Care and dedication are devoted to every stage, from the vine's inception to processing in the cellar and aging in wood. Produced exclusively from the finest Sangiovese grapes of Cru Vigna Lepri. The long aging process, lasting approximately 5 years, takes place in French oak barrels, followed by a period in "cocchiopesto" (a traditional terracotta-lined tank) and bottle aging—a crucial phase for imparting elegance, balance, and depth to the Sangiovese. On the palate, it displays great class; it is a complex, deep, intriguing, and intense wine, yet without opulence, soft and with extraordinary persistence. Dark ruby in color, with aromas of pipe tobacco, cigar box, violet, leather, and wild berry jam; on the palate, it is dense, evoking pomegranate, blueberry, mocha, dark chocolate, and sweet licorice.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.