

# L'INDOMITA

*“Il vino mi ha dato il coraggio di prendere finalmente le mie scelte, di prendere in mano la mia vita e cominciare a viverla”*

Camilla  
DAVI

## DENOMINAZIONE

Romagna denominazione di origine controllata Sangiovese Superiore 2025

## VITIGNO

Sangiovese 100%

## DESCRIZIONE PRODOTTO

Colore rosso rubino brillante, profumo intenso di ciliegia matura e piccoli frutti rossi, con eleganti note speziate e un lieve richiamo floreale. Al palato è strutturato ed equilibrato, con tannini setosi e una piacevole freschezza che accompagna verso un finale lungo e armonioso.

Perfetto a tavola, si abbina con carni rosse, primi piatti saporiti e formaggi stagionati.

## PROFILO TECNICO E SENSORIALE

Vitigno autentico e deciso, a volte austero, ma se lavorato con cura regala vini profondi, eleganti e di grande carattere. La maturazione in acciaio, ne esalta la complessità e l'armonia, senza influenzare i sentori tipici del vitigno, con profumi di frutti rossi, spezie e leggere note floreali. È intenso, equilibrato, raffinato e imprevedibile.



## CARATTERE

È la parte combattiva di Camilla, quella che ha deciso di “sporcarsi le mani”, di uscire dagli schemi, di affrontare la sfida di costruire qualcosa di proprio. È il vino che rappresenta la determinazione gentile, la forza di chi sceglie di restare fedele a sé stessa.

L'INDOMITA

SANGIOVESE