

Sangiovese di Romagna DOC



Specifiche

Denominazione	Sangiovese
Tipo di varietà	Colore rosso intenso.
Sapore	Secco.
Profumo	Arminico.
Vitigno	Sangiovese di Romagna.
Raccolta	Fine Settembre.
Bottiglie per cartone	6

Informazioni analitiche

Gradazione	12% vol.
-------------------	----------

Informazioni

Temperatura di servizio	16° - 18°C.
Abbinamenti suggeriti	Accompagna perfettamente arrostiti, cacciagione e tutti i piatti di carne specie se alla brace. Di colore rosso intenso, armonico e secco. Le sue caratteristiche organolettiche possono migliorare fino a tre anni dalla produzione.
Descrizione	Accompagna perfettamente arrostiti, cacciagione e tutti i piatti di carne specie se alla brace.

