

# Sangiovese di Romagna DOC



## Specifiche

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

## Informazioni analitiche

<b>Gradazione</b>	12% vol.
-------------------	----------

## Informazioni

<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18°C.
<b>Abbinamenti suggeriti</b>	Accompagna perfettamente arrosti, 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.
<b>Descrizione</b>	Accompagna perfettamente arrosti, cacciagione e tutti i piatti di carne specie se alla brace.

