

b.i.o

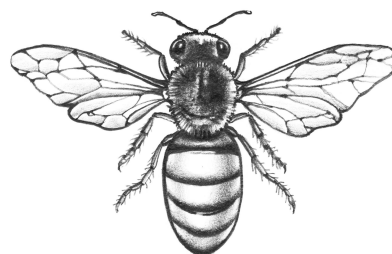
bpuntoio

VINO BIOLOGICO



ROMAGNA
denominazione di origine controllata

SANGIOVESE



Le uve biologiche di Sangiovese sono accuratamente pigiate e fermentate a 24 °C in vasca in acciaio inox per esaltarne il sentore di frutta. Dopo 10 giorni le bucce vengono pressate e il vino travasato in una vasca dove viene invecchiato da 6 a 8 mesi.

VITIGNO: Sangiovese

AREA DI PRODUZIONE: Colli romagnoli

CAPACITÀ: 0,750 lt.

ALCOL: 12,50% Vol.

CARATTERISTICHE: Colore rosso scarico. Profumi di violetta, ciliegia selvatica e una leggera nota speziata. Di medio corpo, ricca acidità e tannini fini e setosi.

ABBINAMENTI: Formaggi mediamente stagionati, salumi, pasta fatta in casa con ragù alla bolognese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C