

XVXI



Sangiovese Superiore Riserva

Perseveranza e tanto lavoro per ricercare l'eccellenza. L'ambizione di mettere in bottiglia le migliori caratteristiche del nostro territorio.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Bouquet olfattivo che si esprime con note di ciliegia matura che in seconda istanza riportano alla violetta e leggeri sentori di tabacco.

SAPORE: Al palato è asciutto e deciso. I tannini sono ben integrati e la frutta rossa matura arrotonda la bocca per un finale elegante e di buona persistenza.

Gradazione 13% Vol

Vendemmia fine settembre/inizio ottobre a maturazione ottimale.

Affinamento In botte di rovere francese.

Varietà uve sangiovese 100%.

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno ai 18-20°C.

Abbinamenti consigliati

Cacciagione, agnello, primi di carne, carni rosse alla brace.

Come indicare nella lista vini

Sangiovese Superiore Riserva DOC, 2019.