

XVXI



Sangiovese Superiore 2020

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: Al naso è piuttosto intenso con note olfattive di viola e un ritorno olfattivo talvolta ferroso.

SAPORE: In bocca è secco, equilibrato, dove il tannino è ben sviluppato e incisivo, risulta ricco e dinamico.

Gradazione 13,5% Vol

Vendemmia Seconda metà di settembre a maturazione ottimale.

Affinamento In acciaio

Varietà Uve sangiovese 100%.

Formato 0,75 lt.

Servizio Va servito fresco intorno ai 16-18°C.

Abbinamenti consigliati

Ideale con salumi, formaggi di media stagionatura, primi di carne, carni alla brace.

Come indicare nella lista vini

Sangiovese Superiore DOC, 2020.