







ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA SERRA BIO



VINIFICAZIONE: In parte in serbatoi di acciaio inox, in parte in piccoli tini di legno con follature giornaliere e délestage. Macerazione di oltre 30 giorni. Affinamento: 18 mesi in piccole botti di rovere francese (barrique).

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Mostra un colore rosso intenso con riflessi granati. Il bouquet è fine, ampio e persistente, con note di cioccolato, grafite e sentori di frutti rossi maturi. Al palato è corposo, morbido, secco e piacevolmente tannico, con un finale di mandorla tostata e sfumature speziate.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: La sua struttura solida e la fitta trama tannica lo rendono il compagno ideale per carni alla griglia, selvaggina e stufati robusti.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C	 ALCOOL 14,5	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 RESIDUI DI ZUCCHERO 2-6 g/l
--	---	--	---