



# Bacchicus

ROMAGNA SANGIOVESE DOC - DOP - superiore riserva  
ROMAGNA SANGIOVESE DOC - DOP - superior reserve

**Zona di produzione:** Romagna, colline di Faenza.

**Vitigno:** Sangiovese.

**Vinificazione:** tradizionale; si eleva per 18 mesi in barriques di legno pregiato, poi si affina per almeno 12 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Odore:** vinoso, profumo delicato di viola.

**Sapore:** asciutto, corposo e vellutato.

**Come servirlo:** temperatura di servizio: 20°/22°C; in calici a balloon; stappare la bottiglia 2 ore prima, oppure ossigenare il vino in decanter.

**Abbinamenti:** paste al forno e al ragù, arrosti e grigliate di carni rosse e selvaggina.

**Conservazione:** mantenere la bottiglia coricata, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



**Area of production:** Romagna, Faenza hills.

**Vine:** Sangiovese.

**Vinification:** traditional, improved and placed for 18 months in barriques made of high quality wood. Refined for at least 12 months in bottle.

**Colour:** intense ruby red.

**Smell:** vinous, delicate smell of violet.

**Taste:** dry, full-bodied and velvety.

**How to serve:** serving temperature 20°/22° C; in a balloon glass; uncork the bottle two hours before serving, or oxygenate in decanter.

**Serving suggestion:** baked pasta, pasta with meat sauce, roast and grilled red meat, game.

**Storage:** keep the bottle in horizontal position, in a dry, cool and preferably dark place.