



Cagnina

ROMAGNA CAGNINA DOC - DOP - dolce
ROMAGNA CAGNINA DOC - DOP - sweet wine

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Terrano.

Vinificazione: pigiadiraspatura, fermentazione in rosso, con controllo della temperatura.

Colore: rosso violaceo.

Odore: vinoso, caratteristico.

Sapore: dolce, di corpo, retrogusto leggermente acidulo.

Come servirlo: temperatura di servizio: 16°/18° C; in calici a tulipano.

Abbinamenti: dolci, ciambelle, pasticceria secca, castagne arrostiti e frutta.

Conservazione: mantenere la bottiglia verticale, in luogo fresco, asciutto e preferibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Terrano.

Vinification: grape stalk pressing, fermentation "in rosso", with temperature control.

Colour: violaceous red.

Smell: vinous, characteristic.

Taste: sweet, full-bodied, after-taste lightly acidulous.

How to serve: serving temperature 16°/18° C; in a tulip glass.

Serving suggestion: cakes, ring-shaped cakes, teacakes, roast chestnuts and fruits.

Storage: keep the bottle upright, in a dry, cool and preferably dark place.