



Valzer

ROMAGNA SANGIOVESE DOC - DOP - superiore
ROMAGNA SANGIOVESE DOC - DOP - superior wine

Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Sangiovese.

Vinificazione: tradizionale, con affinamento in bottiglia.

Colore: rosso con sfumature violacee.

Odore: vinoso, profumo delicato di viola.

Sapore: asciutto, corposo e vellutato.

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

Abbinamenti: paste asciutte, stufati, arrostiti e grigliate. Ottimo anche con brodetti di pesce.

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

Spinetta dedica questo Sangiovese al M.^o Secondo Casadei, autore del brano "Romagna Mia", che rappresenta nel mondo la tradizione romagnola. La sua musica, come il Sangiovese, porta allegria da generazioni.

Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Sangiovese.

Vinification: traditional, improved in bottle.

Colour: intense violet red.

Smell: vinous, delicate smell of violet.

Taste: dry, full-bodied wine.

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

Serving suggestion: pasta, stew and roast meat, or grilled meat. Great with fish soup (brodetto), too.

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

Spinetta dedicates this Sangiovese to M.^o Secondo Casadei, author of the song "Romagna Mia", which is in world's local traditions.

His music, such as Sangiovese, give joy for generations.

