

Cuordileone

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



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Sangiovese.

Vinificazione: tradizionale, con breve passaggio in barriques.

Colore: rosso granato.

Odore: frutti del sottobosco.

Sapore: secco, armonico, con vena amarognola tipica.

Come servirlo: temperatura di servizio: 18°/20°C; in calici a balloon oppure a tulipano ampio.

Abbinamenti: ottimo con paste asciutte, stufati, arrostiti, carni rosse e grigliate di verdure.

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



Area of production: Romagna, Faenza Hills.

Vine: Sangiovese.

Vinification: traditional, with short passage in barriques.

Colour: intense purple red.

Smell: underwood fruits.

Taste: aromatic, dry, somewhat bitter, typical.

How to serve: serving temperature 18°/20° C, in a balloon or large tulip glass.

Serving suggestion: pasta, stew and roast meat, red meat, grilled vegetables.

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