



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, arrostiti 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.