

calē

romagna sangiovese superiore doc

Questo Sangiovese Superiore esprime tutta la complessità del territorio di riferimento, dando vita ad un vino dalle caratteristiche peculiari. Il finissimo tannino e i delicati sentori di frutta rossa regalano un tocco di equilibrio ed eleganza.

scheda tecnica

Primo anno: 2021

Produzione: 3000 bottiglie/anno

Gradazione: 13,50%

Uva: 100% Sangiovese

Provenienza uve:

Faenza (RA), Emilia-Romagna

Tecnica di vinificazione:

tradizionale in acciaio

Colore: rosso rubino con tenui riflessi porpora

Temperatura di servizio:

16°C-18°C

Olfatto: note di frutta rossa a bacca piccola (ribes, lamponi, mirtilli), prugna, profumi floreali di rosa e potpourri

Gusto: caldo, con tannino finissimo, sapore di frutta croccante, quale la ciliegia.

Abbinamenti consigliati: Il sapore delicato e la presenza di alcol devono accompagnare un taglio di carne succoso, non troppo saporito. Carni rosse alla griglia, sughi e ragù, formaggi stagionati.



CANTINA del FUOCO



cantinadelfuoco.com