



CLIVO DEL RE

*Romagna Sangiovese
Superiore DOC*



VARIETÀ D'UVA:
100% Sangiovese

METODO DI PRODUZIONE:
*Raccolta manuale delle uve,
vinificazione con fermentazione in
acciaio, affinamento 8 mesi in
tonneau di rovere e bottiglia (4
mesi)*

CARATTERISTICHE SENSORIALI:
*Di colore rosso rubino con
sfumature granate, profumo
caratteristico e intenso di piccoli
frutti rossi, al palato asciutto e
armonico*

SERVIZIO E ABBINAMENTO:
*Servire a 18-20° C.
Abbinamento: primi e secondi di
terra*

TENORE ALCOLICO:
14° C.

TAPPO:
Nomacorc Select Green

VIGNETO:
*In località Brisighella (RA) e Forlì
(FC), altitudine 120-150 m. s.l.m.,
esposizione sud/est, terreno
argilloso*