



GHINEO

*Romagna Sangiovese
Superiore Riserva DOC*



VARIETÀ D'UVA:

100% Sangiovese

METODO DI PRODUZIONE:

*Raccolta manuale delle uve,
vinificazione con fermentazione in
acciaio, affinamento 18/24 mesi in
tonneau di rovere francese e
bottiglia (6 mesi)*

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

*Di colore rosso rubino con
sfumature granate, profumo
caratteristico e intenso di frutti
rossi, vaniglia e cacao, al palato
asciutto, armonico e vellutato*

SERVIZIO E ABBINAMENTO:

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

TENORE ALCOLICO:

14,5° C.

TAPPO:

Sughero

VIGNETO:

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