



SAMORE

*Romagna Sangiovese
Superiore DOC*

VARIETÀ D'UVA:
100% Sangiovese

METODO DI PRODUZIONE:
*Raccolta manuale delle uve,
vinificazione con fermentazione in
acciaio, affinamento in acciaio (6
mesi) e bottiglia*

CARATTERISTICHE SENSORIALI:
*Di colore rosso rubino con riflessi
violacei, profumo caratteristico e
gradevole di viola, al palato
asciutto e fresco*

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

TENORE ALCOLICO:
13° 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*

