



SANGIOVESE UMBRIA I.G.T.

DENOMINAZIONE:
SANGIOVESE UMBRIA I.G.T.

PROVENIENZA:
Foligno, Montefalco, Bevagna

COLORE:
Rosso Rubino

GRADAZIONE ALCOLICA:
13% vol.

VITIGNI PRINCIPALI:
Sangiovese

VINIFICAZIONE:
termovinificazione in acciaio, macerazione nelle bucce per circa 10 giorni

PROFUMO:
al naso fruttato e floreale con note di ciliegia e frutta rossa.

SAPORE:
secco, armonico, vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
primi piatti, piatti di carne e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20 gradi

ALLERGENI:
non presenti

NOTA: