



Conte Fosco

Sangiovese Romagna D.O.C.

Le caratteristiche del Sanzves richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

Gradazione alcolica 12% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con orli violacei

Profumo

vinoso, con note delicate di viola e marasca

Sapore

asciutto e coinvolgente, armonico, leggermente tannico,

Accostamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti, arrosti di carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.









Conte Fosco

Trebbiano

Romagna D.O.C.

Marchio che meglio rappresenta le origini di Terre Cevico Soc. Coop. Agricola, l'identità dalla quale è nato e si è sviluppato un gruppo fatto di migliaia di famiglie di viticoltori associati. Linea di vini composta da vitigni autoctoni della Romagna, provenienti dalle varie realtà locali, che esprimono le diverse personalità di prodotti dal forte carattere.

Gradazione alcolica

11,5% vol

Vitigno

Trebbiano

Colore

Giallo brillante

Profumo

gradevole e delicatamente floreale e fruttato

Sapore

asciutto, fresco, armonico

Accostamenti gastronomici

Antipasti, primi piatti leggeri, portate a base di pesce o carni bianche; ottimo come aperitivo

Temperatura di servizio

servire fresco 10-12°C.



