



ROMANDIOLA

Romandiola

Sangiovese Appassimento

Romagna D.O.C.

Il Sangiovese Galante riscopre l'antica tecnica dell'appassimento, pochi passaggi che riportano l'uva al suo sapore piÃ¹ intenso. La selezione inizia giÃ in vigna, scegliendo solo i grappoli migliori che daranno, dopo un lento processo di appassimento ed una accurata tecnica di vinificazione, un Sangiovese ricco di aromi e spessore.

Gradazione alcolica

14,5% 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, arrostiti di carni bianche e formaggi

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.

