



ROMANDIOLA

Romandiola

Il Malatesta Sangiovese

Romagna D.O.C.

Sangiovese che nasce da un processo di vinificazione che prevede la selezione degli acini in base al grado di maturazione. La cernita degli acini avviene per via densimetrica attraverso un impianto, dove gli acini di qualità migliore sono selezionati sulla base della loro densità in un bagno pieno di mosto con un livello di concentrazione definito. I migliori acini sono destinati alle produzioni dei vini di eccellenza.



Gradazione alcolica

13% 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.

