

CAMAURO



Bernardi Camauro

Sangiovese Riserva

Romagna D.O.C.

Perfetta maturazione delle uve sangiovese, messo in bottiglia almeno 2 anni dopo la vendemmia, viene affinato alcuni mesi in barrique di rovere francese.

Gradazione alcolica

13% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso con riflessi granati o tendente al granato

Profumo

fine ed intenso con sentori di frutti rossi (ciliegia) maturi e vaniglia

Sapore

Il corpo è pieno, giustamente tannico e morbido. Al gusto è morbido, con retrogusto di mandorla tostata e sentori speziati

Accostamenti gastronomici

Primi piatti della cucina tradizionale, arrosti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati. Si accompagna a piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi maturi.

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.

