

CAMAURO



Bernardi Camauro

Sangiovese Superiore

Romagna D.O.C.

Vino ottenuto dalle uve di Sangiovese coltivate nelle zone collinari e pedecollinari della Romagna.

Gradazione alcolica

12,5% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con sfumature violacee

Profumo

vinoso, fine, con bouquet delicato che ricorda la viola mammola e un lontano sentore di vaniglia.

Sapore

Pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico

Accostamenti gastronomici

Si consiglia con primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla griglia, cacciagione e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

servire a 18-20°C.

