

Galassi

Novello Sangiovese

Romagna D.O.C.

I classici vini autunnali ottenuti dalle uve appena vendemmiate, con profumi decisamente fruttati e molto piacevoli al palato.



Gradazione alcolica

12,5% vol

Vitigno

Sangiovese

Colore

Rosso intenso, con gradevoli riflessi violacei

Profumo

fresco, armonico, con dolci note di ciliegia e ribes

Sapore

Morbido, di buona persistenza

Accostamenti gastronomici

Si consuma in allegria con minestre asciutte, carni leggere, pesci alla griglia e brodetti di pesce

Temperatura di servizio

servire fresco 10-12°C.