

SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumi eleganti di frutta rossa matura, con fini note speziate di tabacco e pepe. Di buona struttura, è morbido, equilibrato, di buona persistenza e di pronta beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carni rosse e selvaggina, formaggi semi-stagionati e salumi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

GRAPES

Sangiovese.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red color. Elegant nose of ripe red fruit with fine spicy notes of tobacco and pepper. With a good structure and length, it is soft, balanced and ready to drink.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Starters, first courses with tomato sauce, red meat and game, semi-mature cheeses and cold cuts.

ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.
Bottle size
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.