



“CASA DE’ MONZI” Sangiovese DOC - Superiore

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Superiore

Regione: Emilia-Romagna

Produttore: CHIARLI è il più antico produttore di Lambrusco ed altri Vini Tipici dell'Emilia-Romagna. La sua fondazione risale al 1860. Attraverso una rigorosa selezione delle migliori produzioni, l'esperienza ultra-centenaria e la scrupolosa cura in tutte le fasi dalla vinificazione all'imbottigliamento, Chiarli garantisce, con il suo Marchio, la qualità di un'ampia gamma di prestigiosi vini della Regione.

Caratteristiche: Vino dal colore rosso intenso acceso dai riflessi granati con profumi che ricordano la rosa, la prugna cotta e la vaniglia. Il gusto è armonico, caldo e vellutato.

Gradazione: 12,5% vol.

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Macerazione di circa 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata 18/20°. Affinamento in barrique per dodici mesi.

Abbinamenti Gastronomici: Ottimo abbinamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia qualche ora prima.

Temperatura di servizio: Servire a temperatura ambiente (18° - 20° C).

Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311
E-mail: italia@chiarli.it