



“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 ultracentenaria 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