

# 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.