

## SANGIOVESE

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Provincias de Rávena, Forlì-Cesena, Rímini y parcialmente la provincia de Bologna.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado y maceración de las uvas para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable con remontados frecuentes y descube (svinatura).

**VARIEDAD DE UVA:** Sangiovese

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo vivo con reflejos violáceos.

**BOUQUET:** Vinoso y delicado en nariz, con matices de frutos rojos.

**SABOR:** Con cuerpo y bien equilibrado en el paladar con una frescura deliciosa; fruta negra madura en el final, notas etéreas y un retrogusto fresco y limpio.

**MARIDAJE:** Una variedad que produce un vino agradable y fácil de beber, adecuado para todas las estaciones. Marida bien con una comida tradicional como platos de pasta con salsa de carne (ragù), asados, carnes rojas a la parrilla y quesos de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18 °C

<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapòn:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030030
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030038
<b>SKU:</b>	VNXX21

