

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 Bolonia.

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 (ragú), asados, carnes rojas a la parrilla y quesos de curación media.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18 °C

Botella:	Bordolese Standard
Tapón:	Tapón raso de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	600
Cajas @ Palet:	100 - 4 capas de 25 cajas
Dimensiones Palet	80x120x134
Peso Brut	Kg 742
EAN Botella:	8001335030030
EAN Cajas:	48001335030038
SKU:	VNX21

