

# Terre d'Abruzzo IGT Sangiovese



Zona di produzione: Regione Abruzzo, Italia

Production Area: Abruzzo Region, Italy



Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono vinificate in vasche di acciaio inox con una lunga macerazione a temperatura controllata. Il mosto viene rimescolato di frequente per intensificare gli aromi. Viene poi affinato in serbatoi di acciaio.

Vinification: hand-harvested grapes are vinified in stainless steel tanks with a long maceration at a controlled temperature. The must is frequently pumped over in order to enhance the aromatic profile and colour. The wine is then finished in stainless steel tanks.



Colore: rosso carico.  
Colour: deep red.

Olfatto: fruttato, note di frutta a bacca rossa con sfumature speziate. Bouquet: fruity, red berries with spicy hints.

Gusto: corposo, lievemente tannico, persistente.  
Taste: full-bodied, lightly tannic, persistent.



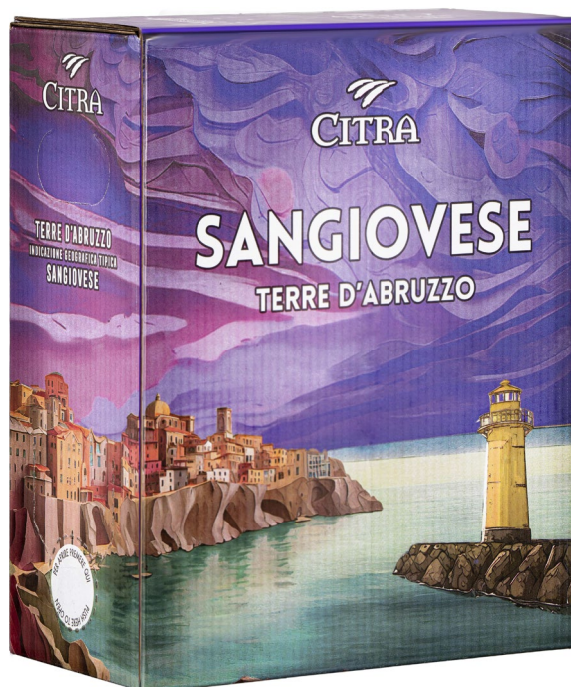
Abbinamenti: primi piatti importanti, carni rosse, affettati e formaggi stagionati.

Food pairing: important first courses, red meats, game and mature cheeses.

Temperatura di servizio: 14/16°C  
Service temperature: 57/61 °F.

Gradazione alcolica: 13% vol  
Alcohol content: 13% Vol.

Formato: 3 l  
Size: 3 l.



Affinamento: acciaio.  
Refinement: stainless steel tanks.



Uve: Sangiovese  
Grapes: Sangiovese

