



“CASA DE’ MONZI” Sangiovese DOC

Denominazione:	Romagna DOC Sangiovese
Regione:	Emilia Romagna
Produttore:	CHIARLI 1860 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:	Colore rosso con orli violacei; odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola; sapore secco, armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.
Gradazione:	12,5% vol.
Vitigno:	Sangiovese
Vinificazione:	Macerazione di circa 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata 16/18°. Affinamento in barrique per sei mesi.
Abbinamenti Gastronomici:	Ideale per accompagnare arrostiti, selvaggina ed in genere i piatti della cucina emiliana-romagnola.
Temperatura di servizio:	Servire a temperatura ambiente (18° - 20° C).
Distribuito:	CHIARLI 1860 - Tel.059.3163311 Fax 059.313705 Email: italia@chiarli.it