



# MONTE SASSO

*Mercato Saraceno Romagna  
Sangiovese DOC*



Questo vino rosso è stato ottenuto dai vigneti della zona del Monte Sasso, situati a Mercato Saraceno, da uve Sangiovese tradizionali.

## VINIFICAZIONE





Fermentazione in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata in vasche di cemento e acciaio.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi granati, con caratteristici sentori di marasca e eleganti note speziate, conferite dall'affinamento in rovere di Slavonia. Armonico, con tannini densi e intensi, questo vino rispecchia pienamente le caratteristiche del Sangiovese.

## ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti tradizionali italiani, dalla pasta al sugo alle carni alla griglia.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C	 ALCOOL 13,5	 VARIETA' D'UVA Sangiovese	 ZUCCHERI RESIDUI < 1 g/l
--	---	--	--