



ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE



COLORE

rosso rubino tendente al granato, talora con orli violacei

ODORE

vinoso, con profumo delicato che ricorda la viola

SAPORE

armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO

12,50% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI RESIDUI

massimo 10 g/l

IMMISSIONE AL CONSUMO

dal 1° aprile dell'anno successivo all'anno di raccolta delle uve

ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente con tutte le paste con sughi di carne, arrostiti e grigliate miste.



Strada
dei vini e
dei sapori
dei Colli di Rimini