



2017 Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso e ricco, con sfumature granate. Frutti di bosco maturi e ciliegie al naso, spezie delicate di cuoio, armonioso. Al palato è molto denso e compatto, stratificato, si accumula, massiccio con molta pressione, corposo e lungo. (Falstaff)

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Emilia-Romagna
Sottoregione:	Sommozzatori Emillie-Romagne
Produttore:	
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Sangiovese, Ancellotta
Numero di articolo:	1346217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pietramora

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno
Fattoria Zerbina

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Sangiovese, Ancellotta
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.