



## 2018 Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno, Fattoria Zerbina

**Nota di degustazione:**

Il Romagna Sangiovese Monografia è una vera bellezza con una personalità incredibilmente precisa e lineare che definisce un finale molto lungo ed elegante. Questo vino si caratterizza per la sua intensità e purezza aromatica. La viola e i frutti a bacca rossa sono sostituiti da terra umida, fumo e cenere di canfora. Un vino di incredibile precisione e qualità quasi brillante. Le uve provengono da un unico vigneto, a forma di anfiteatro e circondato da boschi. Cristina Geminiani, la "Grande Dama della Romagna", dimostra in modo impressionante il grande Sangiovese che la regione può produrre con il debutto di questo Sangiovese da vigna singola. Un vino dal grande potenziale. Solo 660 bottiglie prodotte.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Emilia-Romagna
<b>Sottoregione:</b>	Sommozzatori Emilie-Romagne
<b>Produttore:</b>	
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	1346618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Monografia

Sangiovese Romagna DOC Riserva Marzeno  
Fattoria Zerbina

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** Sangiovese  
**Maturità:** fino a 2035  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.