

Sorgemoro Bio - Campo di Maggio Rosso Piceno Superiore DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis intense.

Nez : profond de fruits rouges, confiture, épices.

Bouche : veloutée, tannins présents mais équilibrés, finale longue et harmonieuse.

Accords mets-vin :

Belle bouteille pour un repas entre amis choisis, autour d'une volaille fermière patiemment rôtie.

Le saviez-vous ?

Sorgemoro Rosso Piceno Superiore DOC doit sa mention *Superiore* à l'élevage en fûts de chêne durant 24 mois.



Typologie : vin rouge bio



Producteur : Campo di Maggio



Zone de production : Spinetoli, dans les Marches.



Cépage : 80% montepulciano, 20% sangiovese.



Garde : 7 à 10 ans



Degré alcoolique : 14,5% Vol.



Température de service : 16-18°C

