

travanesca



ROSSO SANGIOVESE "GIANGIOTTO" I.G.T.

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Uve: Sangiovese

Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli

Vinificazione: In rosso con breve macerazione parti solide, fermentazione termo controllata.

Densità impianto 2.500 ceppi per ettaro, altitudine 250 mt s.l.m., sistema di allevamento spalliera

Gradazione alcolica: 12°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: rosso rubino

Olfattivo: ricorda i frutti del sottobosco

Gustativo: elegantemente vellutato con tannicità equilibrata

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: carni rosse e grigliate di pesce

Temperatura di servizio: 18° - 20°

La Travanesca
Camerata Picena (AN) – ITALY

www.silvestroni.it