

## **TAVOLA ROSSO**

Per produrre un buon vino vari elementi concorrono, ma sicuramente i terreni collinari sono il fattore più importante per una buona produzione, ecco perché in Italia si trovano vini così buoni.

Vitigni: Principalmente Sangiovese

Acidità totale minima: 4.5 per mille.

Estratto secco netto minimo: 22 per mille

Di buona alcolicità con una gradazione minima del 12%.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore: Rosso rubino brillante

Odore: Vinoso, sentori di frutta a bacca rossa

Sapore: Sapido, asciutto

### **Abbinamenti**

Vino da tutto pasto, servire a temperatura ambiente.

## **TABLE RED**

There are a number of things that contribute to making a good wine, but without doubt however, the most important factor is a hilly terrain; and this is why Italian wines are so drinkable.

Grapes: Mostly Sangiovese

Total acidity: 4.5 ‰.

Estratto secco netto minimo: 22 ‰

Alcoholic content: minimum 12%.

### ***Chemical Characteristics:***

Colour: Brilliant ruby red

Smell: Winey, aroma of red berries

Taste: Dry and sapid

### **Combining**

To be drunk with all the meals and to be served at room temperature.