



## SAVEIO

### DENOMINAZIONE

Umbria IGT Rosso

### VITIGNO

Sangiovese 100%

### VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce in botte di acciaio inox, affinamento per mesi in barrique di rovere di 2°-3°-4° passaggio. Successivo affinamento in bottiglia per altri 8 mesi

### CARATTERISTICHE

Vino intenso dal colore rubino con riflessi purpurei. Al naso si avvertono aromi fruttati di mora, visciola e frutta secca. In bocca risulta intenso, caldo e secco con tannini marcati tipici del Sangiovese. Acidità moderata e retrogusto persistente.

### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento con salumi, carni rosse e formaggi dolci, pasta semi stagionata

### CONTENUTO ALCOLICO

14,5% Vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C