



LA SBERCIA

SINEMURI ROSSO

VINO ROSSO
FERMO MILLESIMATO

Vitigni: Il Sinemuri è un vino senza confini: origina da un blend di vitigni autoctoni e internazionali coltivati nei terroir più vocati dei Comuni di Borgoratto Mormorolo e Borgo Priolo, comuni appenninici del territorio delle Quattro Regioni, dove Lombardia, Piemonte, Emilia e Liguria si incontrano

Denominazione: Vino Rosso

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino vivace e vivo.

Profumo: note fresche e fragranti di frutta rossa.

Gusto: armonico, con tannini morbidi e vellutati che lo rendono particolarmente piacevole nella beva.

Scattante ed equilibrato.

Gradazione alcolica: 13 % vol

Abbinamenti: Ottimo in abbinamento a primi ricchi (come lasagne o cannelloni) e salumi, ma anche con grigliate di carne, pollo e arrosti.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

