



FICO GRANDE

ROMAGNA DOC SANGIOVESE

Il nome è un omaggio allo straordinario albero di fico che troneggia in una delle vigne di proprietà della famiglia Ravaoli.

The name is a tribute to the big fig tree, which dominates one of the vineyards owned by the Ravaoli family.

**FRUITY, DELICIOUS
AND EASY-DRINKING**



Premi 2016 / Awards 2016

Silver Medal AWC Vienna International Wine Challenge
Oscar Guida BereBene 2016 by Gambero Rosso

*Il grado alcolico può variare in base alle annate. *The alcohol level may vary based on the vintage.

Varietà / Variety

Sangiovese 95% - Merlot 5%

Alc. vol*

13%

Area di produzione / Production area

Colline forlivesi / Hills of Forlì

Terreno / Soil

Di medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

È un Sangiovese schietto, genuino e facile da bere. Presenta un colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso è ricco di aromi frutta rossa, presenti anche in bocca con le tipiche note di ciliegia e viola. Fresco, fruttato di media struttura con tannini delicati, è un vino adatto a tutte le occasioni.

This Sangiovese is pure, genuine and easy to drink. It has a bright red color with violet highlights. It has a rich bouquet with aromas of red fruits which are typical of the Sangiovese from this area, such as violet and cherry notes. This is a wine for every occasion with its fresh, fruity taste and medium structure thanks to its delicate tannins.

Abbinamenti / Food pairing

Garganelli con ragu di coniglio profumato al finocchio selvatico, pollame in umido, arrosti di carne bianca, pollo alla griglia, formaggi parzialmente stagionati. Servire a 16-18° C.

Garganelli with rabbit sauce flavored with wild fennel, roasted white meat, grilled chicken, partially aged cheeses. Serve between 16-18° C.