

Dodici dal 1<sup>o</sup>  
**Nespoli**  
1929



# NESPOLINO ROSSO

## RUBICONE IGT SANGIOVESE – MERLOT

*Due grandi vitigni rossi danno vita a Nespolino. Il vino celebra Nespoli e la tipicità del territorio, ma anche l'unione con una varietà internazionale che produce ottimi risultati anche in terra romagnola.*

*Two of the main red grape varieties are used to produce Nespolino. The wine celebrates Nespoli not only in its' local flavors, but also the combination with an international variety which brings good results for the Romagna area.*

*Light, fresh  
and harmonious*



### **Varietà / Variety**

Sangiovese 70% - Merlot 30%

### **Alc. vol\***

13,5%

### **Area di produzione / Production area**

Colline forlivesi / Hills of Forlì

### **Terreno / Soil**

Medio impasto / Medium-textured soil

### **Note degustative / Tasting notes**

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino morbido ed estremamente piacevole grazie anche all'affinamento del Merlot in barriques di legno americano per 4 mesi. Predominano sentori di ciliegia e viola tipici del Sangiovese uniti alle note erbee e di cioccolato del merlot. Asciutto, armonico ed equilibrato nella struttura.

*This pleasant wine has an intense ruby red color and thanks also to the aging process of the Merlot for 4 months in American barriques, it gives a soft feeling to the palate. The main fruit aromas are cherry and violet, typical of the Sangiovese, together with herbs and chocolate aromas from the Merlot. Dry and harmonious, it is an overall well-balanced wine.*

### **Abbinamenti / Food pairing**

Ravioli di mora romagnola al sugo di salsiccia matta, profumata agli stridoli e scalogno, carni rosse, formaggi di media stagionatura. Servire a 17° C. *Ravioli of Mora Romagnola meat with spicy sausage, scented with stridoli and shallots, red meat, medium mature cheese. Serve between 17° C.*

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

