

*Fruity, delicious
and easy-drinking*



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 Ravaioli.

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

Varietà / Variety
Sangiovese

Alc. Vol *
13%

Area di produzione / Production area
Colline Romagnole / Hills in Romagna

Terreno / Soil
Medio impasto / Medium-textured soil

Note degustative / Tasting notes

È un Sangiovese schietto 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 ragù di coniglio profumato al finocchio selvatico, pollame in umido, arrostiti 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.

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

