



*Organic, fresh  
and fruity*

# NESPOLINO

## Romagna DOC Sangiovese Biologico

Questo Sangiovese nasce da uve di produzione biologica: una viticoltura che sfrutta la naturale fertilità del suolo favorendola con interventi limitati, promuovendo la biodiversità ed escludendo l'utilizzo di prodotti di sintesi. La difesa dalla pianta avviene per copertura con sostanze quali il rame e lo zolfo. Anche per il trattamento del suolo si evita l'uso di concimi chimici. Durante la vinificazione, i prodotti enologici utilizzati sono biologicamente certificati. This Sangiovese comes from organic grapes. This viticulture takes advantage of natural fertility of the soil, which is enhanced by limited works, improving the biodiversity and avoiding any kind of synthetic chemical products. The vine protection is done by copper and sulphur. Also, for the soil treatment the chemical fertilizers are avoid. The enological products used during the vinification are organically certified.

### Varietà / Variety

Sangiovese biologico

### 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 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

Pasta con ragù di carne o a base di pomodoro, arrosti di carne bianca, formaggi parzialmente stagionati.

Servire a 16-18° C.

Pasta with ragù or tomato sauce, roasted white meat, partially matured cheeses.

Serve at 16-18°C.

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

