



CALDORA

Caldora

Sangiovese

Terre di Chieti IGT

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Sangiovese.

Area di produzione: Comuni di Ortona, San Salvo e altre tenute minori.

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 10 giorni.

Idea del vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità.

Caratteristiche sensoriali: Di colore rosso granato, profumi abbastanza intensi e persistenti, fruttato (fragola e amarena) con nota vinosa e sentori di legno. Vino di medio corpo, giustamente tannico ed equilibrato. Pronto per essere bevuto.

Abbinamenti gastronomici: Vino facile da bere, bene con salumi ed affettati, primi piatti robusti, carni in genere e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18°C



FANTINI
GROUP
FARNESE