

## SAN BIAGIO VECCHIO PORCALOCA



Vinificazione: breve macerazione sulle bucce, fermentazione e successivo affinamento in vasche di cemento per circa 6 mesi.

Note: Sangiovese di Romagna spensierato, diretto e vinoso. Fruttato leggermente speziato al naso, in bocca è fresco, vivace e di estrema bevibilità. Un rosso per tutte le stagioni.

Provenienza: Italia

Regione: Emilia Romagna

Cantina: Cantina San Biagio Vecchio

Uve: Sangiovese

Tipologia vino: Vino rosso

Denominazione: D.O.C.

Alcol: 13,0%

Litri: 0,75