

PUGLIA, ITALIA

# Borgo San Leo Sangiovese

## Ruokasuositukset

Grilliruoka  
Voimakkaat juustot  
Mausteiset makkarat  
Nauta



## Tuoksu

Raikas, punamarjainen, mausteinen

## Maku

Keskitäytäinen, hedelmäinen, punamarjainen, mausteinen, tasapainoinen ja eloisa viini.

## Rypäle

Sangiovese

## Väri

Kaunis rubiinipunainen

## Viinistä

Rypäleet kasvavat Pugliassa, Etelä-Italiassa. Rypäleiden saavuttua viinitilalle, niistä poistetaan ensin karat, jonka jälkeen rypäleet puristetaan hällävaraisesti mehuksi. Tämän jälkeen mehu käytetään viiniksi lämpökontrolloiduissa terästankeissa 25 asteen lämpötilassa. Viini käy osan aikaa kuorien kanssa, mikä lisää viinin rypäleen ominaispiirteitä värinä, makuna ja tuoksuna.

## Ruokasuositukset

Borgo San Leo Sangiovese on erittäin monipuolinen ruokaviini. Se sopii hyvin suolaisille alkupaloille, tomaatti- tai lihapohjaisille pastoille, mausteisille makkaroille sekä grillatulle lihalle.

Viini on parhaimmillaan 16-18 asteisena tarjoiltuna.

## Lisätietoja

<b>Maa</b>	Italia
<b>Alue</b>	Puglia
<b>Tuottaja</b>	Borgo San Leo
<b>Saatavuus</b>	Ravintolat Tukku
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	IGT Puglia
<b>EAN</b>	8 002 235 026 895
<b>SKU</b>	606102
<b>Korkkityyppi</b>	Kierrekorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	2,00g/l
<b>Täyteläisyysaste</b>	Keskitäyteläinen
<b>Rypäleosuudet</b>	Sangiovese 100%