



# Analisi organolettica

## SCABI SANGIOVESE – Rimini DOC (Vino Rosso Fermo)

### Descrizione:

Un Sangiovese fresco e facile da bere, con aromi di ciliegia frutti rossi freschi come fragoline di bosco e lamponi, accompagnati da lievi note di pepe nero. I tannini morbidi esaltano la freschezza, rendendolo un vino immediato e versatile.

### Abbinamenti:

- Salumi e formaggi freschi: L'equilibrio tra freschezza e tannini morbidi lo rende perfetto con salumi leggeri e formaggi freschi.
- Antipasti mediterranei: Le note fruttate e speziate si adattano bene a piatti leggeri come bruschette e insalate.
- Pasta e carni bianche: Un'ottima scelta con piatti di pasta in bianco e carni bianche semplicemente condite.

