



Analisi organolettica

TERRA DI COVIGNANO – Sangiovese Riserva Romagna DOC

Descrizione:

Sangiovese 100% da un singolo vigneto. Vino rosso rubino con riflessi granati, chiaro e limpido. Al naso presenta note di caffè, tabacco, prugna, pepe nero e cuoio. Complesso ed elegante, al palato è strutturato, con tannini morbidi, buona acidità e mineralità, in perfetta armonia.

Abbinamenti:

- **Bistecca di manzo con l'osso:** La struttura complessa del vino si adatta perfettamente a piatti ricchi come la bistecca di manzo, esaltando il sapore della carne.
- **Piatti di cacciagione:** La potenza del vino si sposa bene con carni di selvaggina, come il cervo o il cinghiale, cucinati con salse ricche.
- **Formaggi stagionati e saporiti:** Il vino si abbina a formaggi stagionati e a pasta dura, come il pecorino, grazie alla sua struttura e mineralità.

