Analisi organolettica

IL CONTE DI COVIGNANO – Sangiovese Riserva Romagna DOC

Descrizione:
Vino rosso ottenuto da Sangiovese 100%, con colore rosso rubino e riflessi granati, segno della sua evoluzione. Ha aromi di frutti rossi maturi, confettura di ciliegie, spezie e erbe aromatiche. È strutturato ed evoluto, con tannini ben integrati e arrotondati dall'affinamento in legno.

Abbinamenti:

- Pasta con ragù: La struttura del vino si abbina perfettamente con piatti ricchi come pasta con ragù di carne, sia di manzo che di selvaggina.
- Carni rosse e arrosti: Il vino si sposa bene con carni rosse, come un filetto di manzo o un arrosto di maiale, grazie alla sua corposità e ai tannini morbidi.
- Formaggi stagionati: Il suo carattere evoluto si abbina bene con formaggi stagionati, come pecorino o parmigiano.