



DUCA DI SARAGNANO

SIR PASSO TOSCANA SANGIOVESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Regione di produzione: Toscana

Vitigni: Sangiovese

Caratteristiche: Il Sir Passo è nato dal desiderio di sperimentare nuovi sapori, nuovi profumi e nuovi prodotti in grado di sorprendere e di lasciare un piacevole ricordo a chi l'assaggerà. È un vino dal colore rosso intenso e caratterizzato da aromi unici, molto forti e decisi che s'avvicinano a quelli dei frutti rossi maturi come ciliegia ed amarena.

Al gusto è vellutato, non aggredisce il palato ma lascia una gradevole morbidezza accompagnando bene primi piatti saporiti e secondi piatti a base di carni rosse e caccagione.

Gradazione: 15%

Temperatura di servizio: Servire a 18/20°C dopo preventiva ed accurata ossigenazione.

