

Diaspro
- *Mauro Cerioni - Tenuta San Martino*

DESCRIZIONE

Un vino dal colore granato molto intenso, vinificato manualmente e affinato in botti di cemento vetrificato

SCHEMA TECNICA



VITIGNO:	Montepulciano, San giovese
CATEGORIA:	doc
ZONA DI ORIGINE:	staffolo
PRODUZIONE:	Vendemmia manuale, fermentato e affinato in botti di cemento vetrificato
COLORE:	Rosso granato molto intenso
PROFUMO:	Delicato, elegante con sentori di frutta rossa
SAPORE:	Morbido, rotondo, con ottima persistenza, tannico
GRADO ALCOOL:	13%
ABBINAMENTI:	Piatti a base di carni rosse e prodotti di salumeria
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16°C - 18°C