



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Bellovile

ROSSO DI TOSCANA IGT

Nasce sulle colline toscane di Cinigiano nei Poderi Bellovile, segnando il ritorno dei discendenti del Sommo Poeta nella terra di origine.

L'attenta conduzione biologica dona un rosso ricco di profumi di bacche e liquirizia.

VITIGNI

Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: ricco di frutti di bosco e liquirizia.

Palato: deciso e polposo ma morbido ed equilibrato. Prugna e spezie dolci. Finale lungo e delicato.

ABBINAMENTI

Anche se robusto, grazie alla sua estrema morbidezza è particolarmente facile e versatile negli abbinamenti a tavola. Accompagna ottimamente formaggi freschi, timballi di pasta e sughi di carne, arrostiti, in particolare di agnello, spiedini di seitan grigliate di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

VITA SULLO SCAFFALE: Potenziale di medio-lungo invecchiamento



750
ml



Dopo essersi dedicati per oltre 650 anni alla vite e al vino in Valpolicella, la nobile famiglia Serego Alighieri ritorna nella terra natia, grazie all'acquisizione dei vigneti "Poderi Bello Ovile".

La denominazione del fondo e del vino si richiama al passo della Divina Commedia dove l'esule Dante così sogna il ritorno alla patria lontana, il "bello ovile" appunto.

