

BRANCHINI 1858

SANGIOVESE



Grapes: Sangiovese

Tasting notes: Bright ruby red. On the nose, aromas of violets and scents of cherries, raspberries and blueberries, but also nuances of aromatic herbs. Good balance in the mouth.

Pairing suggestions: It is a convivial wine, the king of the table, thanks to a agile body and a freshness that allows him to range from meat to fish, to vegetables. Its fruit lends itself to grilled meat, castrated on the grills, eggplant parmesan and, of course, we can match it with the blue fish and the tasty fish soups like the Caciucco.

Caratteristiche sensoriali: Rosso rubino brillante. All'olfatto sentori di viola e profumi di ciliegie, lamponi e mirtilli, ma anche sfumature di erbe aromatiche. Buono l'equilibrio in bocca.

Abbinamenti: è un vino conviviale, il re della tavola, grazie ad un corpo agile e ad una freschezza che gli permette di spaziare dalla carne al pesce, alle verdure.

Il suo frutto si presta a grigliate di carne, castrato ai ferri, la parmigiana di melanzane e ovviamente, lo possiamo abbinare al pesce azzurro e a saporite zuppe di pesce come il caciucco.