



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

BELLOVILE

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.

ESPERIENZE

Anche se robusto, grazie alla sua estrema morbidezza è particolarmente facile negli abbinamenti a tavola. Accompagna ottimamente le grigliate estive di carne e verdure. Ideale per i timballi di pasta al sugo di carne, taglieri di salumi e formaggi, carni arrostiti (in particolare di agnello).



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: Potenziale di medio-lungo invecchiamento



750 ml



IT-800-009
Agricoltura Italiana



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.