



SASSOALLORO

Rosso rubino. Al naso esprime bei sentori di ciliegia, di lampone, di viola e di erbe aromatiche impreziositi da richiami appena speziati e balsamici. Al palato è morbido e piacevolmente fruttato, ben sostenuto da una decisa freschezza e da una trama tannica tanto sottile quanto fine. Chiude con un finale di buona persistenza e calore.

Abbinamenti

A tutto pasto, si abbina a ricchi primi a base di ragù. Eccellente con carni alla griglia e con formaggi di lunga stagionatura

