

Lorenzo I Serendipity

2022 Umbria IGT

Sangiovese 100%

Vino biologico ottenuto da uve rosse dei nostri vigneti.

Uve raccolte a mano vinificato con fermentazione in legno 40% e fermentazione in acciaio 60%. Affinato in tonneau di rovere di secondo passaggio per 6 mesi quindi affinato in vetro per un anno.

Vitigno Sangiovese 100%

Colore rubino intenso, profumo floreale di viola e rosa, con sfumature fruttate di mirtillo e melograno.

Fresco e armonico, ottimo per aperitivo e tutt pasto con carni rosse o bianche, salumi e formaggi.

Servire: 18-20°

Alcool: 14,5%vol.

