

# Never Walk Alone

*DENOMINATION* : Romagna Sangiovese DOP Superiore  
*GRAPE VARIETY* : Sangiovese 100%

*COLOUR* : ruby red

*NOSE* : fruity, aromatic, hints of violet

*TASTE* : harmonic, slightly tannic

*PAIRINGS* : versatile, light first courses, meat, sliced meat

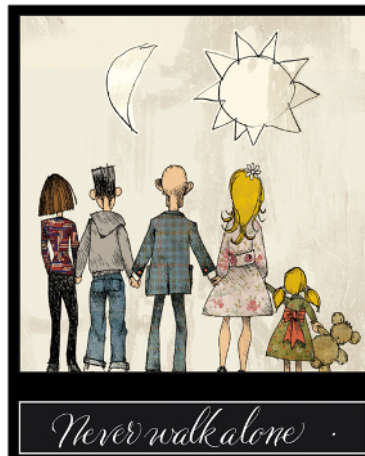
## *VINIFICATION PROCESSES*

*VINIFICATION* : maceration for 15 days

*EVOLUTION* : 10 months in steel

*FINING* : 3 months in bottle

*ALCHOL* : 13-13,5 % vol.



*DENOMINAZIONE* : Romagna Sangiovese DOP Superiore  
*VARIETA'* : Sangiovese 100%

*COLORE* : rosso rubino

*PROFUMO* : fruttato con sentori di viola

*SAPORE* : armonico e leggermente tannico

*ABBINAMENTI* : versatile, cucina di tema,  
primi piatti leggeri, affettati

## *PROCESSI DI VINIFICAZIONE*

*VINIFICAZIONE* : in acciaio per almeno 15gg

*MATURAZIONE* : 8 mesi in acciaio

*AFFINAMENTO* : 3 mesi in bottiglia

*GRADO ALCOLICO* : 13-13,5 % vol. in base alle annate