



**TAVERNELLO SANGIOVESE**  
RUBICONE IGT (EMILIA ROMAGNA), ITALIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Tinto.  
**Variedad:** 100% Sangiovese.  
**Alcohol:** 12,0%.  
**Vinificación:** 6 meses en acero inoxidable.  
**Capacidad de Guarda:** 3 años.  
**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C.

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Este Sangiovese tiene un color rojo intenso.



Desprende aromas de grosellas negras.



Sabor afrutado y aterciopelado, con toques especiados. Seco y bien equilibrado en boca con taninos suaves.



Se recomienda acompañar con: carnes frías, entradas frías, carnes rojas y quesos ligeros.



**La Bodega**

TAVERNELLO es la marca insignia de Caviro, con alrededor de 100 millones de litros vendidos en todo el mundo. Es la marca número 1 en Italia, disfrutada por familias italianas durante 40 años.

Tavernello es la tipificación de un modelo de negocio virtuoso y único de economía circular, que pone en el centro el bienestar de nuestros consumidores y el respeto por el territorio que nos acoge.