



gelaDina

SCHEDA TECNICA

conserva gelificata di vino rosso

DENOMINAZIONE

Sangiovese

UVE

100 g

CONTENUTO

Colore dal rosso rubino intenso al granato scuro, con riflessi violacei. Consistenza compatta, elastica e omogenea. Al naso e in bocca sapore tipico del vino rosso D querciamatta. Note fruttate che ricordano frutti rossi, ribes, fragolina di bosco. Leggere note speziate e aromi di cannella o frutta cotta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ideale con formaggi freschi e semi stagionati. Consigliata anche con bollito, carni bianche e pane tostato non salato.

ABBINAMENTI

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta conservare in frigo a 0° / + 4°c e consumare entro 5 giorni.

CONSERVAZIONE E SICUREZZA

Vino rosso (contiene SOLFITI) 65%, zucchero. Gelificante: pectina 1%.

COMPOSIZIONE E INGREDIENTI

T O S C A N A

I T A L I A