



Antica passione

Characteristics / Caratteristiche

🇮🇹 *Vino rosso proveniente da Indicazione Geografica Tipica Ravenna*

Alla vista colore rubino, dotato di ottima consistenza e limpidezza. Al naso presenta profumi intensi, fruttati, floreali e erbacei con marcati riconoscimenti di ciliegia, prugna e sentori balsamici erbe aromatiche e liquirizia. Al gusto è ottimale l'acidità con tannicità piacevole sostenuta da adeguata morbidezza. Buon equilibrio, discreta persistenza e piacevolmente amarognolo. Abbinamento consigliato: scamorza affumicata alla griglia, pappardelle al coniglio, coscia di tacchino alla contadina, arrivando al cinghiale in umido.

🇬🇧 *Red wine obtained from IGT Ravenna*

Color: this wine is ruby with good consistence and transparency. It gives intense fruity, floral and grassy perfumes and especially of cherry, plum, aromatic grass and licorice. At taste the acidity is optimal, tannicity is pleasant and sustained by suitable softness. Good equilibrium, discreet persistence and pleasantly bitterish. Recommended combining: smoked scamorza, pappardelle with rabbit, farmers thigh of turkey, stewed wild boar.

- **Production area:** Fusignano – Ravenna plain, sandy-clayey soil
- **Grape variety:** 100% uve Longanesi
- **Vineyard surface:** Ha 8
- **Yield per Ha:** 100 quintals (average)
- **Growing system:** spurred cordon
- **Vine density:** 3.000/Ha
- **Planting year:** 1998 -2002
- **Refining:** 12 months in steel tanks and minimum 12 months in bottle
- **Serving temperature:** 16 - 18°C



Burson etichetta blu

1

SOCIETA' AGRICOLA RANDI S.S.

Via San Savino, 113 Fusignano 48010 (RA) ITALY - CF. e P.iva 02043570395 - Tel (+39) 0545 58231
Fax (+39) 0545 58231 - Email info@randivini.it - Web www.randivini.it

Safra 2011. Jantar em 29/11/2016.