



CANTINA DI ROMAGNA

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA
via Due Ponti, 13 Malmissole 47122 Forlì tel. 0543 477230 fax 0543 477198
www.cantinaforlipredappio.it commerciale@cantinaforlipredappio.it

Cagnina di Romagna D.O.C.

Vino dolce armonico e di pronta beva. Ha un sapore intenso, leggermente acidulo, un po' tannico, ben bilanciato dagli zuccheri. Si abbina ai dessert in genere, ma più precisamente è ideale l'abbinamento con pasticceria secca, ciambella e castagne arrosto.

ZONA DI PRODUZIONE	Colline forlivesi
VARIETÀ	Refosco localmente denominato Terrano
TECNICA DI PRODUZIONE	vinificazione in rosso a bassa temperatura
COLORE	rosso intenso con evidenti riflessi violacei
PROFUMO	vinoso e fruttato
SAPORE	dolce, leggermente acidulo e tannico
TENORE ALCOLICO	9,50% vol
ZUCCHERI	da 65 a 70 g/l
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	pasticceria secca, ciambella, castagne arrosto
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16/18°C
IMBALLO	6 bottiglie da 0,750 litri per cartone

Cagnina di Romagna D.O.C.

Harmonic, sweet and easy drinking wine. It has a lightly acid, tannic and intense smell, the residual sugar let the wine be well balanced. It suites perfectly with desserts and in particular with biscuits and roasted chestnuts.

PRODUCTION AREA	Forli hills
GRAPES VARIETY	Refosco grapes which are called "Terrano" in this area
PRODUCTION TECHNIQUE	red, low temperature vinification
COLOUR	intense red with purple hints
SMELL	vinous and fruity
TASTE	sweet, lightly acid and tannic
ALCOHOL CONTENT	9,50% vol
SUGAR	65/70 g/l
GASTRONOMIC SUGGESTIONS	desserts, biscuits and chestnuts
SERVING TEMPERATURE	16/18°C
PACKAGING	6 bottles of 0,75 lt per carton