



PETÌTRUFÌ

Sangiovese Superiore

Miscelato con cura dai vigneti più fini di Fattoria Paradiso, ridefinisce il Sangiovese con brillantezza, chiarezza e una grande profondità di sapore. Al naso profumi intensi di ciliegia matura, amarena e violetta. In bocca armonico, con tannini eleganti, acidità fresca e finale sapido. Perfetto con carni rosse alla griglia.

Eventuali tartrati naturali (i “diamanti del vino”) sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

Carefully blended from the finest vineyards of Fattoria Paradiso, this wine redefines Sangiovese with brilliance, clarity, and great depth of flavor. The nose offers intense aromas of ripe cherry, black cherry, and violet. On the palate, it is harmonious, with elegant tannins, fresh acidity, and a savory finish. Perfect with grilled red meats.

Any natural tartrates (the “diamonds of wine”) are a sign of respectful craftsmanship.