



Villa Simone

FERRO E SETA

LAZIO IGP



La continua ricerca della perfezione, in sintonia con le assidue conoscenze dei vini d'oltralpe, spinge Piero Costantini a creare questo blend.

Un capolavoro che da anni rappresenta il vanto enologico dell'azienda.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Colore rosso rubino intenso e cupo. Naso potente di confetture di frutti di bosco, spezie dolci, liquirizia e tabacco. In bocca è potente ma elegante, vigoroso e suadente, robusto come il ferro e morbido come la seta.

Si abbina con grandi arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

The continuous research of perfection, in tune with the diligent knowledge of wines from the other side of the Alps, pushed Piero Costantini to create this blend.

A masterpiece that has been standing for years as the enological pride of the company.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

Ruby red wine, dark and intense. At nose it has a strong taste of mixed berries jam, sweet spices, licorice and tobacco. In mouth it is strong but elegant, vigorous and persuasive, strong like the iron and mellow like the silk.

It matches great with important roasts, braised beefs, wild game and aged cheeses. Recommended serving temperature is 18°C.

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it