



*Fruity, delicious  
& easy-drinking*

# FICO GRANDE

## Romagna DOC Sangiovese

Il nome è un omaggio allo straordinario albero di fico che troneggia in una delle vigne di proprietà della famiglia Ravaioli.

The name is a tribute to the big fig tree, which dominates one of the vineyards owned by the Ravaioli family.

### Varietà / Variety

Sangiovese 95% - Merlot 5%

### Alc. vol\*

13%

### Area di produzione / Production area

Colline Forlivesi / Hills of Forlì

### Terreno / Soil

Medio impasto / Medium-textured soil

### Note degustative / Tasting notes

È un Sangiovese schietto, genuino e facile da bere. Presenta un colore rosso brillante con riflessi violacei. Al naso è ricco di aromi frutta rossa, presenti anche in bocca con le tipiche note di ciliegia e viola. Fresco, fruttato di media struttura con tannini delicati, è un vino adatto a tutte le occasioni.

This Sangiovese is pure, genuine and easy to drink. It has a bright red color with violet highlights. It has a rich bouquet with aromas of red fruits which are typical of the Sangiovese from this area, such as violet and cherry notes. This is a wine for every occasion with its fresh, fruity taste and medium structure thanks to its delicate tannins.

### Abbinamenti / Food pairing

Garganelli con ragù di coniglio profumato al finocchio selvatico, pollame in umido, arrosti di carne bianca, pollo alla griglia, formaggi parzialmente stagionati. Servire a 16-18° C. Garganelli with rabbit sauce flavored with wild fennel, roasted white meat, grilled chicken, partially aged cheeses. Serve between 16-18° C.

\*Il grado alcolico può variare in base alle annate. \*The alcohol level may vary based on the vintage.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 1308/2013



Safra 2016. Almoço em 14/07/2018. Chácara Colombo.