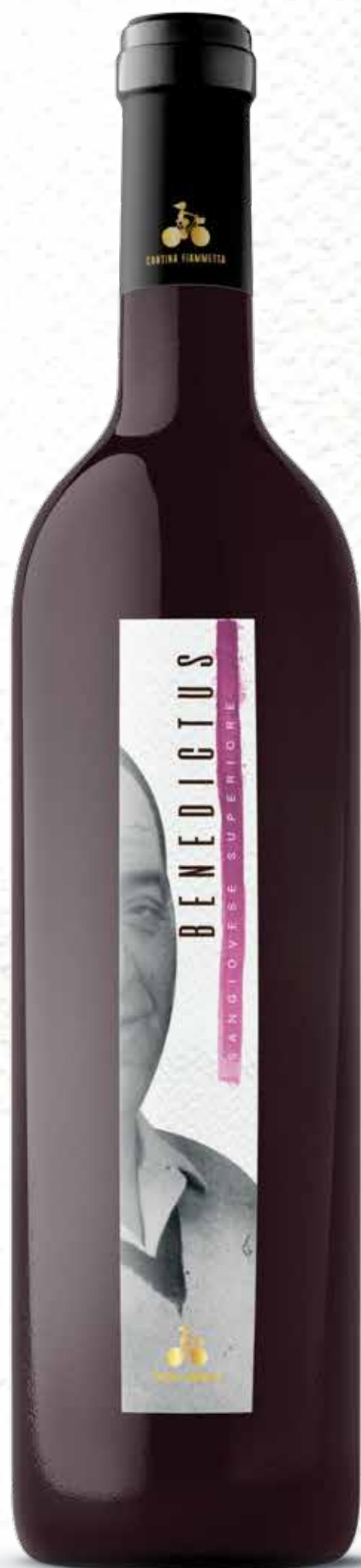




CANTINA FIAMMETTA

BENEDICTUS



Sangiovese Superiore D.O.C. Colli di Rimini

Zona di Produzione: Croce di Montecolombo (Rn)

Uve: Sangiovese, Montepulciano

Metodo di coltivazione: Agricoltura Biologica

Titolo alcolometrico: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



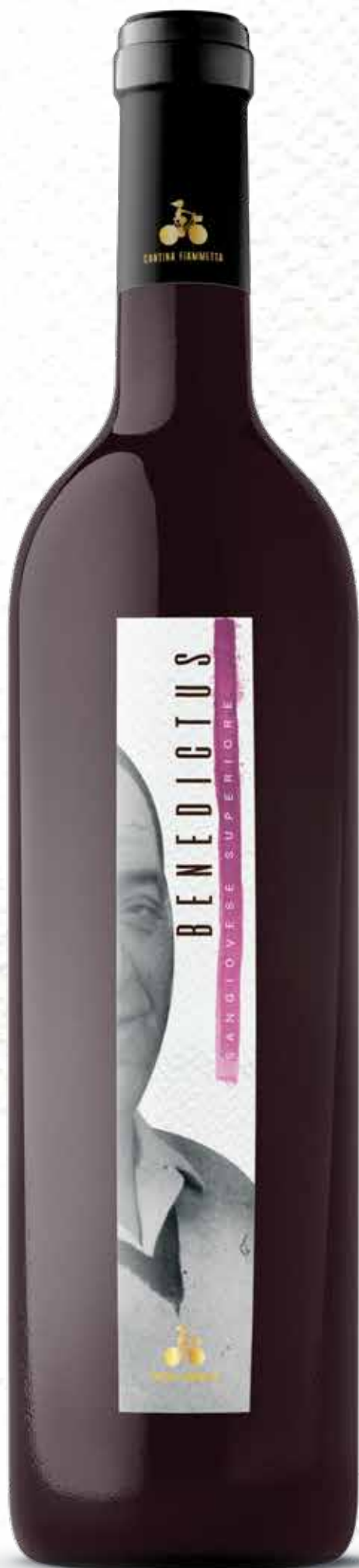
QUESTO VINO REGALA RICORDI

Era il 1964 quando nonno Benito Piva piantò la prima vigna e pose il primo mattone dell'allora Azienda Agricola Fiammetta. Non potevamo che dedicargli il Sangiovese (vino tipico di Rimini), Superiore (perché è il nostro grande riferimento).



CANTINA FIAMMETTA

BENEDICTUS



Sangiovese Superiore D.O.C. Hills of Rimini

Production area: Croce di Montecolombo (Rn)

Grape: Sangiovese, Montepulciano

Cultivation plan: Organic Agriculture

Alcohol content: 13% Vol.

Working temperature: 16-18 °C



THIS WINE IS A GIFT OF MEMORY

In 1964 grandad Benito Piva created the first vineyard and placed the first brick of the then agricultural holding "La Fiammetta". We could not help but, to dedicate to him the Sangiovese (typical wine of Rimini), Superior (as our greatest preference).