



Marche Sangiovese IGP  
 AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Sangiovese (100%)
Zona di produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.300 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica in ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica con rimontaggi e follature a cui segue fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	Affinamento in bottiglia per tre mesi
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	12° - 14°C
Bottiglie per cartone	6

Rosso rubino con riflessi violacei; olfatto intenso e persistente di frutta rossa fresca, amarene, fragole, prugne e lampone con un accenno di viole. Gradevolmente tannico, si presenta con un finale morbido ed equilibrato.

Accompagna aperitivi, zuppe e carni bianche.  
 Da provare ad una temperatura di servizio di 12°C.

