



Marche Rosso IGP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Montepulciano (70%), Cabernet S. (30%)
Zona di Produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.300 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica a fine ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica in rosso con rimontaggi e fermentazione malolattica
Affinamento	Affinamento in acciaio e bottiglia
Grado alcolico	13 % vol.
Temperatura di servizio	16° - 18 °C
Bottiglie per cartone	6

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'olfatto esprime profumi di viola, ciliegia, amarena matura, mirtilli ed una sfumatura vegetale.

Il gusto è ricco, fruttato, gradevolmente fresco, con tannini appena morbidi, in un quadro complessivo armonico ed elegante.

Accompagna salumi e formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne o con pomodoro e carni arrosto.

