



CONTI
DEGLI AZZONI



Marche Rosso IGT

Passatempo

Name: Passatempo

Bezeichnung: Marche Rosso IGT

Rebsorte: Montepulciano

Weinbereitung: : Lange mazeration bei geregelter temperatur

Ausbau: 18 - 24 monate

Farbe: : Intensives rubinrot mit granatroten nuancen

Geruch: Voll, anhaltend mit würzigen Noten und Anklängen an Waldbeeren und Tabak

Geschmack: Kräftig, komplex, harmonisch mit weichen Tanninen und elegantem Nachgeschmack

Passend zu: Gegrilltem Filet mit süß-saurer Paprika, gebackenem Wild mit Polenta und Pilzen

Akoholgehalt: 14,5%

Serviertemperatur: 18° - 20°

Conti degli Azzoni ist ein Familienbetrieb im Herzen der Region Marken. Der Besitz umfasst etwa 850 Hektar gut gelegener Hügellandschaft, von denen 130 Hektar mit Weinbergen bebaut sind, fast alle in Umstellung auf Bio. Die Weine der Kellerei drücken alle Eigenschaften und das Potenzial des Gebiets der Region Marche aus. Nachhaltigkeit ist der wichtigste Wert: den Menschen, dem Land und der Umwelt wird maximale Aufmerksamkeit geschenkt.

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.

Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Unternehmen der Gruppe
Degli Azzoni Wines S.r.l.

