



CONTI  
DEGLI AZZONI



Rosso Piceno DOC

## San Donato

**Name:** San Donato

**Bezeichnung:** Rosso Piceno DOC

**Rebsorten:** Montepulciano, Sangiovese

**Weinbereitung:** Lange Mazeration bei geregelter Temperatur

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique, 12 Monate in der Flasche

**Farbe:** Intensives Rubinrot

**Geruch:** Rund, elegant, mit einem Hauch von Waldbeeren, Himbeeren, Brombeeren und süßen Gewürzen wie Vanille

**Geschmack:** Gut ausgewogen, strukturiert, mit elegantem Nachgeschmack und einem Hauch von Lakritze

**Passend zu:** Risotto mit Radicchio und Speck, Rinderfilet mit Kräutern, Kalbsbraten mit Kartoffeln

**Akoholgehalt:** 14%

**Serviertemperatur:** 16° - 18°

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.

