

# CONTI DEGLI AZZONI



## MARGHERITA

**Denominazione:** Marche Bianco IGT

**Formato:** 5 litri

**Vitigni:** Trebbiano, Malvasia

**Zona di produzione:** Montefano - Marche

**Tipologia di suolo:** terreno argilloso

**Resa per ettaro:** 100 q.li

**Esposizione:** sud

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a tempera-

tura controllata

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumi:** Delicati e piacevole

**Gusto:** Secco, fresco e bilanciato

**Abbinamenti:** Antipasti di mare, risotto alle vongole, gnocchi alla romana

**Gradazione:** 11,5%

**Temperatura di servizio:** 12°-14°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni e si trova nelle Marche, in provincia di Macerata, a pochi chilometri da Recanati, città natale del poeta Giacomo Leopardi. L'azienda si estende su una superficie totale di 850 ettari, tutti coltivati e di questi, 130 sono gli ettari con vigneti, di cui una buona parte in conversione a biologico. Le uve prodotte vengono tutte vinificate nella propria cantina di Montefano. La volontà dei tre fratelli è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio marchigiano. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti sia in campagna che in cantina, nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente.

