

CONTI DEGLI AZZONI



PASSATEMPO

Nome: Passatempo

Denominazione: Marche Rosso IGT

Vitigno: Montepulciano

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 18 - 24 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granato

Profumi: Pieno e complesso con note di frutta e tabacco

Gusto: Corposo con tannini morbidi, armonico e complesso

Abbinamenti: Carne alla griglia con patate, caccagione al forno con polenta e funghi

Gradazione: 14,5%

Temperatura di servizio: 16°-18°

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.

