

CONTI DEGLI AZZONI



ROSSO PICENO

Nome: Rosso Piceno

Denominazione: Rosso Piceno DOC

Vitigni: Montepulciano, Sangiovese

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumi: Ampio, elegante, sentori di spezie dolci come vaniglia e frutta di bosco come lamponi e more

Gusto: Ben bilanciato, strutturato con un elegante retrogusto e note di liquirizia

Abbinamenti: Ravioli al ragù, filetto di manzo alle erbe, frittata con zucchine

Gradazione: 13,5%

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.

