

# CONTI DEGLI AZZONI



## SAUVIGNON BLANC

**Nome:** Sauvignon Blanc

**Denominazione:** Marche Bianco IGT

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Vinificazione:** In vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumi:** Fine ed elegante con una persistenza bilanciata e sentori di mela e di melone

**Gusto:** Secco, fresco e minerale, piacevole retrogusto, sentori di pepe nero

**Abbinamenti:** Risotto ai frutti di mare, spaghetti alla carbonara, pollo al curry

**Gradazione:** 13%

**Temperatura di servizio:** 6°-8°

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.

