CONTI
DEGLI AZZONI





Colli Maceratesi Rosso DOC

Evasione

Bezeichnung: Colli Maceratesi DOC
Rebsorten: Sangiovese, Montepulciano, Lacrima
Weinbereitung: Temperaturgeregelte Mazeration
Ausbau: 6 Monate in der Flasche
Farbe: Rubinrot mit violetten Nuancen
Geruch: Angenehm, gute Säure und Frische, Anklänge an Rosen und Veilchen
Geschmack: Gut ausgewogen mit würzigen und himbeerigen Anklängen, gut anhaltend
Passend zu: RGerollte Wurst aus dem Nackenstück vom Schwein oder Rind, Roastbeef mit gegrilltem Gemüse, Kanincheneintopf
Akoholgehalt: 13,5%
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.
DAW
DEGLI AZZONI WINES