CONTI
DEGLI AZZONI





Rosso Piceno DOC

San Donato

Name: San Donato
Bezeichnung: Rosso Piceno DOC
Rebsorten: Montepulciano, Sangiovese
Weinbereitung: Lange Mazeration bei geregelter Temperatur
Ausbau: 12 Monate im Barrique, 12 Monate in der Flasche
Farbe: Intensives Rubinrot
Geruch: Rund, elegant, mit einem Hauch von Waldbeeren, Himbeeren, Brombeeren und süßen Gewürzen wie Vanille
Geschmack: Gut ausgewogen, strukturiert, mit elegantem Nachgeschmack und einem Hauch von Lakritze
Passend zu: Risotto mit Radicchio und Speck, Rinderfilet mit Kräutern, Kalbsbraten mit Kartoffeln
Akoholgehalt: 14%
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