CONTI
DEGLI AZZONI

Marche Sangiovese IGT

Sangiovese

Denominazione: Marche Sangiovese IGT
Vitigno: Sangiovese
Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
Profumi: Piacevole e con sensazioni floreali e di frutta a bacca rossa come la ciliegia
Gusto: Secco, fresco e bilanciato con retrogusto di marasca
Abbinamenti: Risotto ai porcini, pollo allo spiedo con verdure alla griglia
Gradazione: 12,5%
Temperatura di servizio: 14°-16°

Conti degli Azzoni è l'azienda agricola familiare situata nel cuore delle Marche.
I terreni di proprietà si estendono su circa 850 ettari di superficie collinare ben esposta,130 dei quali coltivati a vigneto, quasi tutti in conversione a biologico. I vini della cantina esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. La sostenibilità è il valore più importante: massima attenzione è posta alle persone, al territorio e all'ambiente

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

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.
DAW
DEGLI AZZONI WINES