



CONTI
DEGLI AZZONI



Marche Rosato IGT Lupetta

Bezeichnung: Marche Rosato IGT

Rebsorten: Montepulciano, Merlot, Lacrima

Weinbereitung: Temperaturgeregelt Mazeration in Stahl

Ausbau: 3 Monate in der Flasche

Farbe: Helles Lachsrosa

Geruch: Angenehm mit einem Hauch von Veilchen und roten Beeren

Geschmack: Trocken, frisch und ausgewogen mit einer ausgeprägten Mineralität

Passend zu: Spaghetti aglio, olio e peperoncino, Tagliatelle mit Muscheln, Frischkäse

Akoholgehalt: 12,5%

Serviertemperatur: 8°-10°

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.

