



CONTI  
DEGLI AZZONI



## Marche IGT Sangiovese

**Bezeichnung:** Marche IGT

**Rebsorte:** Sangiovese

**Weinbereitung:** Temperaturgeregelte Mazeration

**Ausbau:** 3 Monate in der Flasche

**Farbe:** Rubinrot mit violetten Nuancen

**Geruch:** Angenehm mit blumigen und rotbeerigen Fruchtaromen wie Kirsche

**Geschmack:** Trocken, frisch und ausgewogen mit Nachgeschmack von Sauerkirschen

**Passend zu:** Risotto mit Steinpilzen, Hähnchen am Spieß mit gegrilltem Gemüse

**Akoholgehalt:** 12,5%

**Serviertemperatur:** 14°-16°

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](mailto:info@degliazzoni.it) | [www.degliazzoni.it](http://www.degliazzoni.it)

Unternehmen der Gruppe  
Degli Azzoni Wines S.r.l.

