



CONTI
DEGLI AZZONI



Colli Maceratesi Passito DOC Sultano

Name: Sultano

Bezeichnung: Colli Maceratesi Passito DOC

Rebsorte: Ribona

Weinbereitung: In temperaturgeregelten Stahltanks nach einem langen Trocknungsprozess auf Gestellen

Ausbau: 12 Monate im Fass, 12 Monate in der Flasche

Farbe: Leuchtendes Bernsteingelb

Geruch: Edel, komplex und elegant

Geschmack: Gut ausgewogen, angenehm mit einem Hauch exotischer Früchte und Mandelnoten

Passend zu: Gereiftem Käse, Mandelgebäck

Akoholgehalt: 14,5%

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.

