



Marche Rosso IGP
 AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uve	Montepulciano, Cabernet Sauvignon
Zona di Produzione	Porto Sant'Elpidio
Altitudine	50 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3.300 piante per ettaro
Vendemmia	Meccanica a fine ottobre
Vinificazione	Vinificazione classica in rosso con rimontaggi e fermentazione malolattica
Affinamento	Affinamento in acciaio e bottiglia
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	16° - 18 °C
Bottiglie per cartone	6

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. All'olfatto esprime profumi di viola, ciliegia, amarena matura, mirtilli ed una sfumatura vegetale.

Il gusto è ricco, fruttato, gradevolmente fresco, con tannini appena morbidi, in un quadro complessivo armonico ed elegante.

Accompagna salumi e formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne o con pomodoro e carni arrosto.