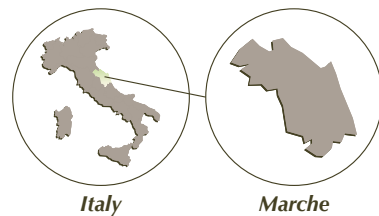


PERLAGE



— WINERY —



Italy

Marche

MARCHE SANGIOVESE



Denominazione:	Marche Sangiovese IGT
Uve:	100% Sangiovese
Primo anno di produzione:	1999
Area:	Marche

in vigna

Suolo:	argilloso - profondo
Altimetria ed esposizione:	170 m.s.l.m.
Età dei vigneti:	17
Resa delle uve:	150 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Vendemmia:	meccanica

in cantina

Vinificazione:	in rosso
Grado alcolico:	12,5% vol.
Zuccheri:	6 g/l

in degustazione

Vista:	rosso rubino carico
Olfatto:	marasca e mora
Gusto:	media corposità, leggermente tannico

in servizio

Abbinamenti consigliati:	accompagna egregiamente primi piatti al ragù di carne, funghi, zuppe di pesce piccanti e formaggi stagionati
---------------------------------	--

