



MARCHE SANGIOVESE

Biologico e vegano
Marche Sangiovese IGT

Il Marche Sangiovese nasce dalla selezione di uve Sangiovese 100% coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Rosso rubino con lievi riflessi violacei, offre un profumo intenso e vinoso, con richiami a mammola e fragola matura.

Al gusto è leggermente abboccato, armonico e piacevolmente tannico, con un finale delicatamente elegante e avvolgente.



Denominazione: Marche Sangiovese IGT
Tipologia: Vino rosso
Uve: Sangiovese
Area: Marche



VIGNA

Suolo: Argilloso - profondo

Età dei vigneti: 15 - 25 anni

Sistema di allevamento: Cordone speronato, sylvoz

Vendemmia: Manuale e meccanica



SERVIZIO

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Abbinamenti: Accompagna egregiamente primi piatti al ragù di carne, funghi, zuppe di pesce piccanti e formaggi stagionati.

CERTIFICAZIONI



CANTINA

Vinificazione: In rosso

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Zuccheri: 8 g/l



DEGUSTAZIONE

Vista: Rosso rubino carico.

Olfatto: Marasca e mora.

Gusto: Corposo, leggermente tannico.