



MARCHE SANGIOVESE

Bio und Vegan
Marche Sangiovese IGT

Der Marche Sangiovese entsteht aus einer Auswahl von 100 % Sangiovese-Trauben, die nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus angebaut werden. Er hat eine rubinrote Farbe mit leichten violetten Reflexen und bietet ein intensives, weiniges Bouquet mit Noten von Veilchen und reifen Erdbeeren. Am Gaumen ist er leicht lieblich, harmonisch und angenehm tanninhaltig, mit einem zart-eleganten und umhüllenden Abgang.



Bezeichnung: Marche Sangiovese IGT
Typ: Rotwein
Rebsorten: Sangiovese
Anbaugebiet: Marche



IM WEINBERG

Boden: Tonhaltig, tief
Alter der Rebstöcke: 15 - 25 Jahre
Erziehungssystem: Kordonerziehung, sylvoz
Lese: von Hand und maschinell



SERVIEREMPFEHLUNG

Serviertemperatur: 16 - 18 °C
Speisenempfehlungen: Passt hervorragend zu Pasta mit Fleischragout, Pilzen, würzigen Fischsuppen und gereiftem Käse

ZERTIFIZIERUNGEN



VEGAN



IM WEINKELLER

Weinbereitung: Rotweinbereitung
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Zucker: 8 g/l



VERKOSTUNG

Farbe: Kräftiges Rubinrot
Aroma: Sauerkirsche und Brombeere
Geschmack: Körperreich, leicht tanninhaltig