



CONTI
DEGLI AZZONI

PASSATEMPO

Denominazione: Marche Rosso IGT

Vitigno: Montepulciano

Vinificazione: Lunga macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 18 - 24 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granato

Profumi: Pieno, persistente con note speziate e sentori di frutta di bosco e tabacco

Gusto: Corposo, complesso, armonico con tannini morbidi ed elegante retrogusto

Abbinamenti: Filetto alla griglia con peperoni in agrodolce, cacciagione al forno con polenta e funghi

Gradazione: 14,5%

Temperatura di servizio: 18° - 20°

