



CONTI
DEGLI AZZONI

PHAGALUS

Denominazione: Marche IGT

Vitigno: Merlot

Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino intenso

Profumi: Elegante, speziato con sentori erbacei e di sottobosco

Gusto: Fresco e bilanciato, bella piacevolezza, sentori di frutta di bosco e liquirizia

Abbinamenti: Tagliolini al tartufo, filetto al pepe verde con verdura alla griglia

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 16° - 18°

