



CONTI
DEGLI AZZONI

SANGIOVESE

Denominazione: Marche IGT

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: Piacevole e con sensazioni floreali e di frutta a bacca rossa come la ciliegia

Gusto: Secco, fresco e bilanciato con retrogusto di marasca

Abbinamenti: Risotto ai porcini, pollo allo spiedo con verdure alla griglia

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 14° - 16°

