



ITALIA

MARCHE

## MARCHE SANGIOVESE

<b>Denominazione:</b>	Marche Sangiovese IGT
<b>Tipologia:</b>	Vino fermo
<b>Uve:</b>	Sangiovese
<b>Primo anno di produzione:</b>	1999
<b>Area:</b>	Marche

### IN VIGNA

<b>Suolo:</b>	Argilloso - profondo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	170 m.s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	15 - 25 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Vendemmia:</b>	Meccanica

### IN CANTINA

<b>Vinificazione:</b>	In rosso
<b>Grado alcolico:</b>	13 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	6 g/l

### IN DEGUSTAZIONE

<b>Vista:</b>	Rosso rubino carico
<b>Olfatto:</b>	Marasca e mora
<b>Gusto:</b>	Corposo, leggermente tannico

### IN SERVIZIO

<b>Temperatura di servizio:</b>	16 - 18 °C
<b>Abbinamenti:</b>	Accompagna egregiamente primi piatti al ragù di carne, funghi, zuppe di pesce piccanti e formaggi stagionati
<b>Shelf life:</b>	24 mesi

