



ITALIA

MARCHE

MARCHE SANGIOVESE

Denominazione:	Marche Sangiovese IGT
Tipologia:	Vino fermo
Uve:	Sangiovese
Primo anno di produzione:	1999
Area:	Marche

IN VIGNA

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

IN CANTINA

Vinificazione:	In rosso
Grado alcolico:	13,5 % vol.
Zuccheri:	6 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Rosso rubino carico
Olfatto:	Marasca e mora
Gusto:	Corposo, leggermente tannico

IN SERVIZIO

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

