

Sangiovese delle Marche IGT - Castelsole



Regione. Marche.



Uve. Sangiovese, da vocati vigneti collinari delle Marche sul mare Adriatico.



Vinificazione. Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Macerazione per 15 giorni e successivo affinamento in acciaio per esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno.



Note gustative. Colore rosso intenso con riflessi granati. Bouquet ricco, con sentori di ciliegia e frutti rossi, speziato. Sapore pieno e armonico.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 3 g/l; Residuo zuccherino 5 g/l.



Gastronomia. Ideale con piatti di pasta, carni rosse alla griglia, formaggi. Servire a temperatura ambiente 16-17 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

