

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 rubino vivo, con riflessi leggermente granati. Bouquet ricco, fine, floreale, con sentori di ciliegia, frutti rossi e spezie. Sapore pieno, armonico, avvolgente che si esprime con buoni tannini e fruttosità.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 6 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).

