



Regione: Marche.



Vigneti: Vocati vocati vigneti collinari delle province di Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, sul mare Adriatico.



Uve: Montepulciano e Sangiovese raccolte a mano.



Vinificazione: Vinificazione caratterizzata da una lunga macerazione a temperatura controllata.



Note Gustative: Vino dal colore rosso intenso. Bouquet etereo con note di frutti rossi. Gusto secco, sapido e armonico. Sapore vellutato e pieno.



Analisi: Acidità totale 5.8 g/l, residuo zuccherino 5 g/l, 12% alcol.



Gastronomia: Ottimo vino da abbinare a carni rosse alla griglia, formaggi e piatti di pasta. Servire a temperatura ambiente 16-17 °C.



Bottiglia: 0,750ml in colli da 6 bottiglie.