



ROSSO CLASSICO ROSSO DEL MONTE MARCHE I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Recanati, contrada Bagnolo

DENOMINAZIONE

I.G.T. Marche

UVE

34% Cabernet Sauvignon,
33% Montepulciano, 33% Pinot Nero

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

VINIFICAZIONE

Tradizionale, con macerazione sulle
bucce per 15 giorni

MATURAZIONE

Acciaio (3 mesi)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

COLORE

Rosso rubino, con riflessi violacei

AROMA

Vinoso con sentori di amarena

GUSTO

Pieno, morbido

ABBINAMENTO

Grandi piatti della cucina a base di carni rosse.
Ottimo con la cacciagione.

CAPACITÀ

1 litro