



## ROSSO CLASSICO TURRIGO

### ZONA DI PRODUZIONE

Recanati, contrada Bagnolo

### DENOMINAZIONE

I.G.T. Marche

### UVE

80% Lacrima, 20% Montepulciano

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

### VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo sulle bucce per 7 giorni

### MATURAZIONE

Acciaio (3 mesi)

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

### COLORE

Rosso porpora

### AROMA

Rosa e fiori

### GUSTO

Morbido e aromatico

### ABBINAMENTO

Primi piatti ed arrosti.  
Ottimo con carni molto speziate

### CAPACITÀ

1 litro