



ROSSO CLASSICO VINO ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE

Recanati

DENOMINAZIONE

Vino da tavola

UVE

80% Montepulciano, 20% Sangiovese

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

VINIFICAZIONE

Tradizionale con fermentazione sulle bucce per 7 giorni

MATURAZIONE

Acciaio (3 mesi)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

AROMA

Profumi complessi di frutti di bosco

GUSTO

Morbido e corposo

ABBINAMENTO

Carni rosse e formaggi stagionati

CAPACITÀ

1 litro