

nono senso

MARCHE ROSSO I.G.T.



Profilo sensoriale

rosso porpora, frutti rossi e marmellate in cottura,
in bocca tannini dolci, prugna secca



Uvaggio

Cabernet e Sangiovese



Terreno

argilloso - medio impasto



Coltivazione

Guyot



Vinificazione

macerazione a 15 gg a 26°C



Maturazione

in acciaio inox per almeno 12 mesi



Affinamento

almeno 6 mesi in bottiglia



Temperatura di servizio

at 16°- 18° C



Abbinamento

arrosti, carni elaborate, primi piatti rossi

