

CONTI DEGLI AZZONI



SANGIOVESE

Denominazione: Marche Rosso IGT

Formato: 5 litri

Vitigno: Sangiovese

Zona di produzione: Montefano - Marche

Tipologia di suolo: terreno argilloso

Resa per ettaro: 90 q.li

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Lunga macerazione

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: Armonico con sensazioni vegetali e delicata speziatura

Gusto: Secco, piacevole con buona persistenza

Abbinamenti: Tagliatelle al ragù, arrosto di tacchino con verdure alla griglia

Gradazione: 11,5%

Temperatura di servizio: 16°-18°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperoto degli Azzoni e si trova nelle Marche, in provincia di Macerata, a pochi chilometri da Recanati, città natale del poeta Giacomo Leopardi. L'azienda si estende su una superficie totale di 850 ettari, tutti coltivati e di questi, 130 sono gli ettari con vigneti, di cui una buona parte in conversione a biologico. Le uve prodotte vengono tutte vinificate nella propria cantina di Montefano. La volontà dei tre fratelli è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio marchigiano. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti sia in campagna che in cantina, nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente.

