

CONTI DEGLI AZZONI



ROSSO EVASIONE

Nome: Rosso Evasione

Denominazione: Colli Maceratesi DOC

Vitigni: Sangiovese, Montepulciano

Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: Piacevole, buona acidità e freschezza, sentori di rose e viole

Gusto: Ben bilanciato con note speziate e di lampone, buona persistenza

Abbinamenti: Rotolini di coppa, roast-beef con verdure grigliate, coniglio in umido

Gradazione: 13,5%

Temperatura di servizio: 16°-18°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto 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.

