

CONTI DEGLI AZZONI



SANGIOVESE

Nome: Sangiovese

Denominazione: Marche Rosso IGT

Vitigno: Sangiovese

Vinificazione: Macerazione a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumi: Piacevole con sensazioni floreali e di frutta a bacca rossa come la ciliegia

Gusto: Secco, fresco e bilanciato con retrogusto di marasca

Abbinamenti: Risotto ai porcini, pollo allo spiedo con verdure alla griglia

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 14°-16°

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.

