

CONTI DEGLI AZZONI



SAUVIGNON BLANC

Nome: Sauvignon Blanc

Denominazione: Marche Bianco IGT

Vitigno: Sauvignon Blanc

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Fine ed elegante con una persistenza bilanciata e sentori di mela e di melone

Gusto: Secco, fresco e minerale, piacevole retrogusto, sentori di pepe nero

Abbinamenti: Risotto ai frutti di mare, spaghetti alla carbonara, pollo al curry

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 6°-8°

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.

