

CONTI DEGLI AZZONI



SULTANO

Nome: Sultano

Denominazione: Vino da Uve Stramature

Vitigni: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata dopo lungo processo di appassimento su graticci

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Colore: Giallo ambrato brillante

Profumi: Fine, complesso ed elegante

Gusto: Ben bilanciato, piacevole con note di frutta esotica e mandorla

Abbinamenti: Formaggio stagionato, biscotti alle mandorle

Gradazione: 14%

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.

