



CONTI
DEGLI AZZONI



Marche Rosato IGT Lupetta

Denominazione: Marche Rosato IGT

Vitigno: Montepulciano, Merlot, Lacrima

Vinificazione: Macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Rosa salmone brillante

Profumi: Piacevole con sentori di viola e di frutta a bacca rossa

Gusto: Secco, fresco ed equilibrato con una spiccata mineralità

Abbinamenti: Spaghetti aglio, olio e peroncino, tagliatelle alle vongole, formaggi freschi

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 8°-10°

Conti degli Azzoni è l'azienda agricola familiare situata nel cuore delle Marche.

I terreni di proprietà si estendono su circa 850 ettari di superficie collinare ben esposta, 130 dei quali coltivati a vigneto, quasi tutti in conversione a biologico. I vini della cantina esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. La sostenibilità è il valore più importante: massima attenzione è posta alle persone, al territorio e all'ambiente

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.

Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.

