



Montereaie Marche Igt Sangiovese

IL CONERO

Tutte le peculiarità del Sangiovese in purezza per un vino fine, fruttato, poco tannico e ricco di aromi.

The traditional red variety of the Marches, Sangiovese, is used in this wine. Refined, fruity, moderately tannic, rich in aromas.

ZONA D'ORIGINE: zone collinari di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno.
AREA OF ORIGIN: the hilly areas of Ancona, Macerata and Ascoli Piceno.

TERRENO: di medio impasto.
SOIL: medium consistency.

UVE | GRAPES: 100% Sangiovese.

RESA PER ETTARO: 120 q
YIELD X HECTARE: 12.000 kg

LAVORAZIONE: uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pigiatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.
WINEMAKING: destalking and pressing of the grapes, fermentation with skin contact of about 5 days, racking and malolactic fermentation.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata.
AGEING: in stainless steel tanks at controlled temperature.

COLORE: rosso rubino vivace.
COLOUR: lively ruby red.

PROFUMO: fruttato di buona intensità con note di ciliegia matura.
BOUQUET: fruity, with notes of ripe cherry.

SAPORE: morbido, di piacevole struttura.
FLAVOUR: smooth with a gentle structure.

CONSUMO: da bere preferibilmente giovane.
CONSUMPTION: preferably young.

ABBINAMENTI: indicato con salumi, primi con sughi rossi e grigliate di carne.
FOOD PAIRINGS: it goes perfectly with cold cuts, first courses with red sauces and grilled meats.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE: 15°C - 16°C



chiusura: tappo vite
closure: screw cap



cl.75