



MARCHE SANGIOVESE

indicazione geografica tipica

- IT** *Zona di produzione* comune di Ripatransone
Vitigno selezione di uve sangiovese
Produzione media ettaro 90 q/l
Vinificazione in rosso, macerazione con le bucce e controllo della temperatura
Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei
Profumo: fragrante con sentori di frutta rossa e note speziate
Gusto: equilibrato morbido e persistente
Abbinamenti primi piatti delicati, carni arrosto e formaggi freschi o di media stagionatura
Grado alcolico 12,00% vol
- EN** *Zone of production* Ripatransone
Grape varieties sangiovese
Middle production 90 q/l
Vinification in red, maceration of the skins at controlled temperature
Characteristics
Colour: brilliant ruby red with purplish highlights
Bouquet: fragrant with a touch of red fruit and spicy
Taste: medium bodied, soft and well balanced
Serving suggestions delicate first dishes, roast meat and cheeses
Alcohol content 12,00% vol
- D** *Herkunft* Gemeinde von Ripatransone
Rebsorte Sangiovese Auslese
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 90 dz/q
Vinifizierung In rot, Mazeration der Trauben mit Schale und kontrollierter Temperatur
Sortenmerkmale
Auge: leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen
Nase: wohlriechend mit einem Hauch roter Früchte und würziger Note
Gaumen: ausgewogen, weich und anhaltend
Speisezuordnung zu milden Speisen, Braten und frischen oder mittelreifen Schnittkaesesorten
Alkohol 12,00% vol

