



MARCHE ROSSO

indicazione geografica tipica

- IT** *Zona di produzione* vigneti selezionati del comune di Ripatransone
Vitigno Montepulciano, Petit Verdot
Produzione media ettaro 60/70 ql
Vinificazione lunga macerazione e pressatura soffice 12-18 mesi in botti di rovere
Caratteristiche organolettiche
Colore: vino dal colore rosso rubino intenso
Profumo: ampio elegante, si apre con delicate note di vaniglia e frutti di bosco
Gusto: in bocca è equilibrato con tannini morbidi dovuti al lungo affinamento in botti di rovere
Abbinamenti ideale per grigliate selvaggina e formaggi stagionati
Grado alcolico 15,00 % vol
- EN** *Zone of production* selected vineyards of Ripatransone
Grape varieties Montepulciano, Petit Verdot
Middle production 60/70 ql
Vinification long maceration, soft pressing and refinement in small oak strokes for 12-18 months
Characteristics
Colour: dark ruby red
Bouquet: this wine opens with a bouquet of vanilla and red fruit
Taste: tannic, balanced and persistent
Serving suggestions this wine is excellent with roasts and hard cheeses
Alcohol content 15,00 % vol
- D** *Herkunft* Ausgewählte Weinberge um Ripatransone
Rebsorte Montepulciano, Petit Verdot
Durchschnittliche Produktion pro Hektar 60-70 dz/q
Vinifizierung Lange Mazeration und leicht gepresst. 12/18 Monate in Eichenholzfässer ausgebaut
Sortenmerkmale
Auge: Intensives Rubinrot
Nase: Note von Vanille und Waldbeeren
Gaumen: Note von Vanille und Waldbeeren
Speisezuordnung am Gaume ausgewogen, weich
Tannin durch den langen Ausbau in Fässer
Alkohol 15,00 % vol

