GIANGIOTTO - MARCHE SANGIOVESE IGT

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica
Uve: Sangiovese
Gradazione alcolica: 12°
Zona di produzione: Colline della provincia di Ascoli
Vinificazione: In rosso con breve macerazione parti solide, fermentazione termo controllata.
Densità impianto 2.500 ceppi per ettaro, altitudine 250 mt s.l.m., sistema di allevamento spalliera
Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore rosso rubino
Olfattivo: ricorda i frutti del sottobosco
Gustativo: elegantemente vellutato con tannicità equilibrata

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: carni rosse e grigliate di pesce
Temperatura di servizio: 18° - 20°