

CONTI DEGLI AZZONI



CHARDONNAY

Denominazione: Marche Bianco IGT

Formato: 5 litri

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Montefano - Marche

Tipologia di suolo: terreno argilloso

Resa per ettaro: 90 q.li

Esposizione: sud

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumi: Elegante con aromi fruttati di mela e di ananas

Gusto: Secco, fresco e persistente

Abbinamenti: Salmone affumicato, fusilli al pesto, pollo con salsa di crema

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 12°-14°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperto degli Azzoni e si trova nelle Marche, in provincia di Macerata, a pochi chilometri da Recanati, città natale del poeta Giacomo Leopardi. L'azienda si estende su una superficie totale di 850 ettari, tutti coltivati e di questi, 130 sono gli ettari con vigneti, di cui una buona parte in conversione a biologico. Le uve prodotte vengono tutte vinificate nella propria cantina di Montefano. La volontà dei tre fratelli è quella di lasciare che i vini prodotti esprimano i valori e le potenzialità del territorio marchigiano. In questi anni sono stati fatti importanti investimenti sia in campagna che in cantina, nell'ottica di un'agricoltura sempre più sostenibile che tuteli l'ambiente.

