

CONTI DEGLI AZZONI



ROSATO

Denominazione: Marche Rosato IGT

Formato: 5 litri

Vitigno: Montepulciano, Merlot, Lacrima

Zona di produzione: Montefano - Marche

Tipologia di suolo: terreno argilloso

Resa per ettaro: 90 q.li

Esposizione: sud - est

Sistema di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Vinificazione: In vasche di acciaio a tempera-

tura controllata

Colore: Rosa cerasuolo

Profumi: Piacevole, con sentori di viola

Gusto: Secco, fresco con una buona mineralità e sensazioni di ciliegia

Abbinamenti: Bruschetta, risotto alle erbe di campo, pollo al vapore con piselli

Gradazione: 12,5%

Temperatura di servizio: 12°-14°

L'azienda Conti degli Azzoni è di proprietà dei tre fratelli Aldobrando, Filippo e Valperoto 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.

