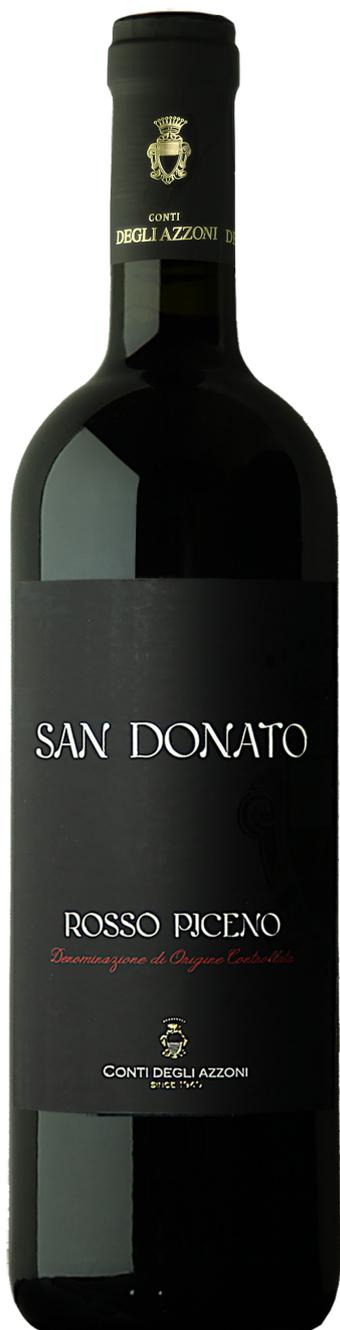


# CONTI DEGLI AZZONI



## SAN DONATO

**Nome:** San Donato

**Denominazione:** Rosso Piceno DOC

**Vitigni:** Montepulciano, Sangiovese

**Vinificazione:** Lunga macerazione a temperatura controllata

**Affinamento:** 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumi:** Ampio, elegante, sentori di frutta di bosco e di spezie dolci come la vaniglia

**Gusto:** Ben bilanciato, strutturato con un elegante retrogusto e note di liquirizia

**Abbinamenti:** Risotto radicchio e pancetta, filetto di manzo alle erbe, arrosto di vitello al forno con patate

**Gradazione:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 16° - 18°

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.

