

MONTE REALE

Marche Igt Sangiovese

linca
LINFA

Tutte le peculiarità del Sangiovese in purezza per un vino fine, fruttato, poco tannico e ricco di aromi. La sua grande bevibilità lo rende adatto a molteplici abbinamenti.

SCHEDE TECNICHE

Tipo di vino
rosso giovane.

Zona d'origine
zone collinari di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno.

Terreno
di medio impasto.

Uve
Sangiovese 100%.

Resa per ettaro
140 q

Lavorazione
uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pigiatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.

Affinamento
in acciaio a temperatura controllata.

Colore
rosso rubino vivace.

Profumo
fruttato di buona intensità con note di ciliegia matura.

Sapore
morbido e di piacevole struttura.

Consumo
da bere preferibilmente giovane.

Abbinamenti
indicato con salumi, primi con sughi rossi, grigliate di carne e particolarmente piacevole con il pesce.

Temperatura di servizio
16° - 18° C



GAROFOLIVINI.IT

GAROFOLI
CASA FONDATA NEL 1901

Sagra 2013. Jantar em 19/07/2015.