



MARCHE ROSSO LO PURO IGP COSTADORO

DENOMINAZIONE: MARCHE ROSSO LO PURO IGP

PROVENIENZA: OFFIDA, ACQUAVIVA (AP) - MARCHE

COLORE: Rosso rubino con leggere sfumature violacee

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE, MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: In botti di acciaio, con macerazione lunga delle uve a temperatura controllata di 23°/26° per 8-10 giorni, tutte le movimentazioni avvengono senza contaminazione di ossigeno.

PROFUMO: Complesso ed elegante, ricco di sentori di frutta rossa e note speziate

SAPORE: Secco, ampio ed armonico, di gran corpo

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi piccanti e primi piatti di pasta ripiena

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C