



# 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