

## Rosso Piceno

Denominazione di Origine Controllata

Le uve 40% Sangiovese, 50% Montepulciano e 10% Cabernet Sauvignon, vengono raccolte a perfetta maturazione, macerate per 5-6 giorni per ottenere un vino profumato, morbido ma di struttura importante.

Questo prodotto si presenta dal colore rosso rubino intenso dalle sfumature viola, dal profumo intenso, vinoso con sentori di violetta, dal sapore corposo ma vellutato dal grande equilibrio tanninico.

Ideale per accompagnare primi piatti saporiti, carne bianche e rosse.

Grado Alcolico 13,50% volume.  
temperatura di servizio 18°C.

