

La Guida

MARCHE ROSSO IGT BIO 2018



Regione

Marche, nel comune di Montefiore Dell'Aso a 450 mt s.l.m.

Suolo Argilloso

Sistema di allevamento Guyot

Età della vigna 60 anni



50% Montepulciano, 35% Syrah, 15% Sangiovese



La vendemmia manuale avviene nella terza decade di settembre.



Vinificazione

Le uve fermentano in tini di frassino da 80 hl.



Affinamento

L'affinamento avviene in barrique per 24 mesi.



Grado alcolico 14,5% vol



Al naso, offre un bouquet complesso di frutti rossi maturi, spezie e note terziarie che richiamano il legno e la vaniglia. In bocca, è corposo, setoso e morbido, avvolgente, con tannini ben integrati che conferiscono struttura senza essere invadenti. Il finale è lungo e persistente, lasciando una sensazione di calore e emozione che scalda l'anima.



La Guida questo vino si abbina splendidamente a piatti di carne, come arrostiti e brasati, che esaltano la sua struttura e morbidezza. È ottimo anche con piatti a base di funghi o formaggi stagionati, che ne arricchiscono la complessità.



Lanciani



750 ml

