



ITALIEN

MARCHE

MARCHE SANGIOVESE

Benennung:	Marche Sangiovese IGT
Typologie:	Stiller Rotwein
Traube:	Sangiovese 100%
Erstes Produktionsjahr:	1999
Region:	Marken

Im Weinberg

Boden:	lehmig und tief
Höhenmessung und Lage:	170 m ü.d.M
Alter des Weinbergs:	15 - 25 Jahre
Anbaumethoden:	Cordon-Erziehung
Ernte:	Mechanisch

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Rotweinerstellung
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Zucker:	6 g/l

Verkostung

Farbe:	Rubinrot
Bouquet:	Sauerkirsche und Brombeeren
Geschmack:	Leicht tanninhaltig vollmundig

Service

Betriebstemperatur:	16 - 18 °C
Speiseempfehlung:	Perfekt zu Nudeln mit Hackfleischsoße, Pilzen, würzigen Fischsuppen und reifem Käse
Lebensdauer:	24 Monate

