



ITALIEN



VENETIEN



PROSECCO DOCG
ZONE

Marche Sangiovese IGT

Benennung:	Marche Sangiovese IGT
Typologie:	Stiller Rotwein
Traube:	Sangiovese
Erstes Produktionsjahr:	1999
Region:	Marken – Italien

Im Weinberg

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

Im Weinkeller

Weinherstellung:	Rotweinherstellung
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Zucker:	6 g/l

Verkostung

Farbe:	Rubinrot
Duft:	Sauerkirsche und Brombeeren
Geschmack:	Leicht tanninhaltig vollmundig
Haltbarkeit:	24 Monate

Service

Serviertemperatur:	16 - 18°C
Speiseempfehlung:	Perfekt zu Nudeln mit Hackfleischsoße, Pilzen, würzigen Fischsuppen und reifem Käse Er verstärkt den Geschmack zusammen mit Rinderbraten und Nudeln mit Fleischsauce.

