

Masciù Bio - Campo di Maggio Rosso Piceno DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis.

Nez : de fruits rouges.

Bouche : souple, harmonieuse, tannins bien fondus, finale équilibrée.

Accords mets-vin :

Association harmonieuse avec une cuisine traditionnelle de bons produits frais.

Le saviez-vous ?

Rosso Piceno est la plus grande DOC de la région des Marches située au centre de l'Italie. La majorité des vignes se trouve sur les collines supérieures à une altitude allant jusqu'à 700 mètres.



Typologie : vin rouge bio



Producteur : Campo di Maggio



Zone de production : Spinetoli, dans les Marches.



Cépage : 60% montepulciano, 40% sangiovese.



Garde : 3 à 7 ans



Degré alcoolique : 15% Vol.



Température de service : 16-18°C

