



| | |
|-------------------------------|---|
| Anbaugebiet | Gemeinde Offida, Provinz Ascoli Piceno, Marche |
| Produzent | CiùCiù, di Bartolomei Massimiliano e Walter |
| Traubensorte | Sangiovese |
| Farbe | Stark Purpur mit intensiver Tönung |
| Geschmacksrichtung | Voller, weicher Geschmack mit Bouquet nach Kirschen, Brombeeren und Waldbeeren, angereichert mit süssen Tanninen. Kraftvoller guter Abgang. |
| Lagerfähigkeit ab Kauf | 2 – 4 Jahre |
| Trinktemperatur | 17 – 19° C |
| Merkmale | Ausgezeichneter Wein. Er hat ein gehaltvolles Bouquet, welches durch die typischen Bodeneigenschaften und das Mikroklima, eine leichte Kirsch-Pfefferminze- und Kaffeernote aufweist. Er wird für ein Jahr in Holzfässern ausgereift. |
| Weintipp | Dieser Wein ist zu roten Fleischgerichten, Wild oder Wildschwein und kräftigen Käsesorten zu empfehlen. |



Saggio Marche
IGP
Sangiovese
Indicazione Geografica Protetta

Biologisch

SAGGIO