



MOSSONE

Marche Rosso Igt

Qualificazione: Rosso secco

Vigneto: Cordone speronato di 5.000 ceppi x ha

Gradazione alcolica: 15 gradi

Esame visivo: Rosso rubino vivace e consistente

Esame olfattivo: Avvolgente con sensazioni di marasca e mora. Nuances balsamiche di liquirizia e sentori terziari ben fusi.

Esame gustativo: Note di frutta rossa matura, vaniglia ,caffè e cioccolato. Morbido, di gran corpo , giustamente caldo ed avvolgente . Tannini morbidi ed equilibrati

Temperatura di servizio: 16 °

Abbinamenti: Vino ideale in abbinamento a piatti di carne alla brace, arrosti, selvaggina . Ottimo con i formaggi stagionati a chiusura di una ricca tavola.

Qualification: Dry red

Vineyard: cordone speronato's method 5.000 plants per hectare

Alcoholic strength: 15 % vol.

To the eye: lively vibrant ruby red

To the nose: intense and warm with aroma of marasca and blackberry, balsamic nuances of licorice and well blended tertiary hints.

To the taste: notes of red mature fruit , vanilla coffe and chocolate. Warm and well bodied with soft and balanced tannins.

Serving temperature: 16 °

Serve with: An ideal companion for game and grilled meat. Excellent with with seasoned cheese at the end of a rich meal.

