

MARCHIO

**DECORDI**

VINO

Sangiovese Marche

DENOMINAZIONE

I.G.T.
Indicazione Geografica Tipica

REGIONE



UVA

Sangiovese

COLORE



Rosso intenso con riflessi porpora

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

11,5%

RESIDUO
ZUCCHERINO

1 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note di frutta matura, spezie e liquirizia

SAPORE

Corposo, morbido, intenso e persistente

ABBINAMENTI

Perfetto con carni alla griglia e selvaggina, ma anche con i risotti

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

Totalizzando più del 10% della superficie vitata totale del nostro Paese, il Sangiovese è il vitigno più diffuso in Italia. Ha origini molto antiche: alcuni studiosi ritengono che fosse noto già ai tempi degli Etruschi, anche se le prime testimonianze scritte risalgono al XVI secolo, in cui si trovano tracce di "sangiochetto o sangioveto". L'origine del nome rimane comunque incerta.



DEATTGLIO LOGISTICO	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG