

Quota 59

Art nr.

Rosso Conero Doc

Karaktär	Rubinröd färg. Nyanserad doft av röda frukter som körsbär, plommon och morell. Harmoniskt och fruktigt vin med bra balans och mylda tanniner.
Servering	Vid 16/18 grader. Passar bra till nöt och fläsk. Serveras väl till smakrika rätter av grillat kött ,kyckling, pasta rätter, pizza, charkuteri och mellan lagrade ostar.
Druvsort	85% Montepulciano, 15% Sangiovese
Odlingsområde	Ancona , Marche
Producent	Azienda Agricola Pontemagno
Lagring	Ståltank
Hållbarhet	Uppskattas bäst de andra och tredje år.
Alkoholhalt	13,00%

Om vingården

Vingården Pontemagno är situerad mellan Anconas kullar en bit in från kusten, närmare bestämt i hjärtat av Castelli di Jesi, en antik romansk koloni. Detta vinområde har en lång tradition av odling av Verdicchiodruvan och var redan på romartiden känt för tillverkningen av Verdicchio, men tillverkar även vin på röda druvor.