

# ASCO

Rosso Marche I.G.T.  
(Protected Geographical Indication)

IGT Marche Rosso dal colore rosso cupo intenso, profumo di confettura di mora e ribes con sfumature speziate che nobilitano l'olfatto.

Palato esuberante pieno, denso, con una chiusura tannica levigata che si confonde con una piacevole tostatura di legni pregiati.

Varietà Uve		50% syrah 50% merlot
Vinificazione		Pigiadiraspatura e affinamento in fermentini in legno
Zona di Produzione		Montale di Arcevia
Affinamento in Vasca		9 mesi in Acciaio e Legno
Affinamento in bottiglia		12 mesi
Analisi		Livello Solforosa 77 mg/L
Quantità prodotte		5.000 bt.
Abbinamento gastronomico		Primi Piatti e Carmi Bianche e Rosse



**BROCCANERA**  
Finest Winery in Arcevia, le Marche, Italy.

