



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

SANGIOVESE DELLE MARCHE IGT

TYPISCHE GEOGRAFISCHE ANGABE (IGT).



∞ ◆ KLASSIFIKATION:

Typische geografische Angabe (IGT).

∞ ◆ REBSORTEN:

Sangiovese aus den Marken.

∞ ◆ BÖDEN:

Sie bevorzugt trockene, durchlässige Böden mit Lehmantel. Der Standort besteht hauptsächlich aus Ebenen und niedrigen Hügeln.

∞ ◆ ALKOHOLGEHALT:

14% vol

∞ ◆ HERKUNFTSGEBIET:

Region Marken – Mittelitalien.

∞ ◆ HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Es wird mit der traditionellen Technik vinifiziert. Die Trauben werden entrappt, gepresst und über einen mittleren Zeitraum bei kontrollierter Temperatur (7–10 Tage) mit den Schalen mazeriert. Die Gärtemperatur wird während der gesamten Prozessdauer unter 22–23 °C gehalten.

∞ ◆ SENSORIK:

Wein mit hervorragender Struktur und sehr ausgewogen. Es hat eine intensive rote Farbe mit Tendenz zu Lila. Der Duft ist wenig mit einem leichten und charakteristischen Aroma. Voller Geschmack, sehr warm, harmonisch und samtig.

∞ ◆ ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

∞ ◆ SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Er passt sehr gut zu rotem und weißem Fleisch, gebraten, gegrillt und geschmort. Hervorragend zu jeder Käsesorte, sogar ganz frisch. Der Verzehr sollte vorzugsweise bei einer Temperatur von 18–20 °C erfolgen.

∞ ◆ LOGISTIKDATEN:

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com