



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

SANGIOVESE DELLE MARCHE IGT

TIPIČNA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (IGT).



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Tipična oznaka zemljopisnog podrijetla (IGT).

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Sangiovese iz Marche.

∞ ◆ TLA:

Preferira suha, propusna tla s prisutnošću gline. Položaj je uglavnom ravnica i niska brda.

∞ ◆ ALKOHOL:

14% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Regija Marche - središnja Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Vinificirano je tradicionalnom tehnikom. Grožđu se uklanjaju peteljke, preša i podvrgava srednjotrajnoj maceraciji s kožicom, na kontroliranoj temperaturi (7–10 dana). Temperatura fermentacije održava se ispod 22–23 °C tijekom cijelog procesa.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Vino izvrsne strukture i vrlo uravnoteženo. Intenzivne je crvene boje, s tendencijom ka ljubičastoj. Miris je vinski s laganom i karakterističnom aromom. Okus pun, vrlo topao, harmoničan i baršunast.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Odlično ide uz crvena i bijela mesa, pečena, pečena na žaru i pirjana. Izvanredan uz bilo koju vrstu sira, čak i sasvim svježeg. Poželjno je da se konzumira na temperaturi od 18–20 °C.

∞ ◆ LOGISTIČKI PODACI:

Paleta Parol Vini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 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