



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

SANGIOVESE DELLE MARCHE IGT

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Tipica (IGT).

∞ ◆ **UVE:** _____

Sangiovese delle Marche.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Predilige i terreni asciutti, permeabili con presenza di argilla. La giacitura è prevalentemente di pianura e bassa collina.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

14% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Regione Marche - Italia Centrale.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Viene vinificato con la tecnica tradizionale. Le uve vengono diraspate, pigiate e sono sottoposte a macerazione con le bucce per un periodo medio, a temperatura controllata (7-10 giorni). La temperatura di fermentazione è mantenuta sotto i 22-23 °C per tutta la durata del processo.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Vino di ottima struttura e molto equilibrato. Ha un colore rosso intenso, tendente al violaceo. Il profumo è vinoso con aroma leggero e caratteristico. Sapore pieno, molto caldo, armonico e vellutato.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Si sposa egregiamente a carni rosse e bianche, arroste, alla griglia, brasato. Eccezionale con ogni tipo di formaggio, anche abbastanza fresco. Va consumato preferibilmente alla temperatura di 18-20 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Pallet Parol Vini 0.75 - 105 cartoni (5 strati per 21 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 630 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm - Peso complessivo: 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