



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

SANGIOVESE DELLE MARCHE IGT

ТИПИЧНОЕ ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ УКАЗАНИЕ (IGT).



∞ ◆ КЛАССИФИКАЦИЯ:

Типичное географическое указание (IGT).

∞ ◆ СОРТА ВИНОГРАДА:

Санджовезе из региона Марке.

∞ ◆ ПОЧВЫ:

Предпочитает сухие, проницаемые почвы с наличием глины. Местоположение преимущественно равнинное и невысокое.

∞ ◆ КРЕПОСТЬ:

14% vol

∞ ◆ РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Регион Марке — Центральная Италия.

∞ ◆ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Винификация производится по традиционной технологии. Виноград очищают от гребней, прессуют и подвергают мацерации вместе с кожицей в течение среднего периода времени при контролируемой температуре (7–10 дней). Температуру брожения поддерживают ниже 22–23 °C на протяжении всего процесса.

∞ ◆ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Вино с превосходной структурой и очень сбалансированное. Имеет насыщенный красный цвет с тенденцией к фиолетовому. Запах винный, с легким и характерным ароматом. Вкус полный, очень теплый, гармоничный и бархатистый.

∞ ◆ РОЗЛИВ:

Холодный розлив методом стерильной микрофльтрации.

∞ ◆ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Прекрасно сочетается с красным и белым мясом, жареным, приготовленным на гриле и тушеным. Прекрасно сочетается с любым сыром, даже со свежим. Желательно употреблять его при температуре 18–20 °C.

∞ ◆ ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvinì 0,75 - 105 коробки (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg

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

Tel. 0424 89022

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