



ROSSO CONERO D.O.C.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Uve: Montepulciano

Zona di produzione: Pendici del Monte Conero

Vinificazione: pressatura soffice, vinificazione in rosso, fermentazione termo controllata

Gradazione alcolica: 12,5°

Formati disponibili: lt. 0,75

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: rosso rubino intenso

Olfattivo: sentori di frutto di bosco con sfumature di viola

Gustativo: asciutto e ricco di corpo, con finale armonicamente tannico

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: salumi stagionati, carni rosse, arrosti di pesce e stoccafisso

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Casa vinicola Silvestroni
Camerata Picena (AN) – ITALY

www.silvestroni.it