CORO

Marche Rosso IGT
BIOLOGICO

Varietà: Syrah, Cabernet Franc, Merlot

Vigneto: San Marcello (AN)
Altitudine 220-240 metri – vigne di 8 anni

Suolo: argille calcaree e sabbia

Viticultura: biologica certificata

Vendemmia: manuale in piccole cassette

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio e affinamento in tonneaux da 500 litri di rovere francese con diverse tostature per 18 mesi. Poi riposa 6 mesi in bottiglia

Note: Naso intenso e molto complesso. Bocca piena, struttura importante bilanciata da tannini educati e una sorprendente freschezza.

Perché ci piace: è un'interpretazione originale del territorio di San Marcello. Vitigni internazionali che incontrano l'anima marchigiana e si mescolano in armonia.

Bottiglie prodotte: 4530

Filodivino società Agricola forestale s.r.l. – Via Serra, 46 San Marcello 60030 (AN) Italia

P. IVA 02578620425 – www.filodivino.it – info@filodivino.it