

Moncaro | Marche IGT Sangiovese Italie (MARCHE) – 2022

Domaine

Moncaro

Situé dans la région des Marches en Italie sur la côte adriatique près d'Ancône, à une altitude de 150 à 450 m au-dessus du niveau de la mer, permettant à la brise marine fraîche de pénétrer facilement dans les vignes. Moncaro est l'une des coopératives les plus progressistes de la région d'Ancône, fondée en 1964. L'entreprise emploie des vignerons internationaux et utilise des techniques très innovantes et diverses. Pendant ce temps, la Società possède 3 maisons de production avec des caves à vin.

Vinification

Ce vin provient de la région des Marches en Italie sur la côte adriatique à la hauteur d'Ancône et est produit à une altitude de 220 à 380 m d'altitude, de sorte que la brise de mer fraîche peut facilement pénétrer dans les vignobles.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge cerise. On déguste des arômes de fruits rouges aussi bien au nez qu'en bouche. C'est un vin léger et doux sans complexité et sans tanins. Un délicieux vin rouge italien qui se prête parfaitement à vos plats de pâtes.

Mets adaptées

Poulet | Pizza | Anti-pâte | Pâte | Charcuterie

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Sangiovese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 15-16°C

Profil de goût: Fruité léger

