



## MONTE FIORE

**Regione**

Marche – Montefiore dell'Aso (AP)

**Tipo di suolo**

Tendenzialmente argilloso

**Altitudine**

200 m slm

**Esposizione del vigneto**

Sud

**Estensione**

3.5 ettari

**Periodo vendemmiale**

Inizio settembre

**Densità ceppi/ha**

3.000 ceppi/ha

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Resa/ceppo**

2 kg/ceppo

**Bottiglie prodotte**

25.000

**Prima vendemmia**

2007

**Denominazione**

Marche Sangiovese, Rosso, Indicazione Geografica Tipica (IGT).

**Uvaggio**

Sangiovese.

**Colore**

Rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo**

Sentori di frutta rossa matura e chiodi di garofano con note di viole, fragole e prugne.

**Sapore**

Placevolmente tannico, morbido e strutturato. Da decantare prima del servizio.

**Esempio di abbinamento**

Servire il Monte Fiore a 16°C con scaloppina di vitello al pomodoro e basilico fresco oppure salmone in padella in una salsa "marchand de vin".

**Domodimonti** | Europe  
Contrada Menocchia, 212/A  
63010 Montefiore dell'Aso (AP)  
tel. (+39) 0734 930010  
fax (+39) 0734 919498

**Domodimonti** | North America  
759 Square Victoria Suite #224  
Montréal, Québec, H2Y 2J7  
tel. (+1) 514 288 8466  
fax (+1) 514 288 8431