



Solo per Te

Regione

Marche – Montefiore dell’Aso (AP)

Tipo di suolo

Tendenzialmente argilloso

Altitudine

250 m slm

Esposizione del vigneto

Sud

Estensione

1.5 ettari

Periodo vendemmiale

Fine settembre, inizio d’ottobre

Densità ceppi/ha

4.000 ceppi/ha

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Resa/ceppo

1 kg/ceppo

Bottiglie prodotte

3.000

Invecchiamento

12-14 mesi in barriques di rovere francese
8 mesi in bottiglia

Prima vendemmia

2004

Denominazione

Marche Rosso, Indicazione Geografica Tipica (IGT).

Uvaggio

Montepulciano.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Il profumo sottile ricorda la confettura di frutti rossi, del legno, del cuoio e del cioccolato fondente.

Sapore

L’attacco in bocca è tannico e delicato. Il vino è ben strutturato su tannini forti ma senza alcuna asperità. Il finale lungo e persistente ricorda il cioccolato, con note di liquirizia.

Esempio di abbinamento

Decantare almeno un ora prima del servizio. Servire il Solo per Te a 18°C con bistecca alla griglia coperta di funghi freschi e peperoncino.

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

