



STEFANO ANTONUCCI

Marche Rosso Igt

Nasce, questo vino, dalla scommessa di unire “uve internazionali” al nostro “autoctono Montepulciano”. Realizzare un vino e vederlo crescere bene rende orgogliosi e soddisfatti; voglio condividere questi sentimenti con i collaboratori ed amici che in questi anni hanno fatto crescere me e l’Azienda.

Qualificazione: rosso secco

Uve: Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon

Gradazione alcolica: 14 gradi

Esame visivo: rosso rubino intenso con riflessi granati

Esame olfattivo: intenso di frutti di bosco con presenza persistente di marasca

Esame gustativo: lungo ed intenso di frutta matura in particolare lampone e ribes

Abbinamenti: tutte le carni rosse, ma per la sua particolare dolcezza nei tannini anche con pesce arrosto

This wine was born from a bet, to combine “international grapes” with our “autochthonous Montepulciano”. To make a wine and see it grow up well makes one feel proud and satisfied. I want to share these feelings with my team and my friends who, in these years, have made the firm, and me, grow up.

Qualification: dry red

Grape: Montepulciano, Merlot and Cabernet Sauvignon

Alcoholic strength: 14% vol.

To the eye: intense ruby red with garnet reflections

To the nose: intense berry fruit with the persistent presence of “Marasca” cherry

To the taste: long and intense of mature fruit, mainly raspberry and blackcurrant

Serve with: all types of red meat but, thanks to its particularly sweet tannins, suitable also with grilled fish

