

IL RISPETTO

Marche Rosso IGT

VITIGNO:

60% Lacrima di Morro d'Alba, 30% Montepulciano, 10% Sangiovese

Uve interamente biologiche.

ZONA DI PRODUZIONE

Monteroberto, AN

VENDEMMIA

Le uve biologiche vengono selezionate e raccolte manualmente in piccole casse.

Vengono poi lasciate fermentare e macerare per due settimane a temperatura controllata di 18° in botti di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Sei mesi in botti di acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

ORIGINE DEL NOME

“Ricordate, pe gi be' n'te la vita serve tre cose: la fede, l'educazione e IL RISPETTO”

Nonna Emma