



BALSAMINO Marche Rosso I.g.t:

LE CARATTERISTICHE

Marche Rosso Indicazione Geografica Tipica

Vitigni: Aleatico 100%

Titolo alcolometrico: 14% vol. [percentuale soggetta a leggere variazioni secondo l'annata]

Epoca migliore per il consumo: 1-4 anni

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Analisi Organoleptica: Rosso rubino vivo e brillante con tonalità violacee.

Fine e intenso al naso con una decisa componente floreale che ricorda la rosa.

Al gusto è secco, caldo e particolarmente equilibrato.

Abbinamenti: Salumi grassi come la soppressata senz'aglio, formaggi piccanti, primi piatti rossi o elaborati con funghi o tartufo, carne rossa alla griglia e cacciagione da piuma, raguse in porchetta all'anconitana.

Formati Disponibili: 750 e 1500 ml in bottiglia Borgognotta.



I vini Venturi sono il frutto delle nostre vigne situate a circa 250 m sul livello del mare con esposizione a SUD/EST; tutte le lavorazioni sono eseguite rigorosamente a mano. La sanità dei vigneti e il diradamento per la costante ricerca dei grappoli migliori, regalano ai nostri vini qualità organoleptiche uniche e una limitata selezione di bottiglie. Forma d'allevamento a cordone speronato, resa di 80 q/ha.

L'ENOLOGIA

Innovazione e rispetto della tradizione sono il leitmotiv dell'azienda. Fermentazione con macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura costante di 26°C per 10 giorni circa. Affinamento in grandi botti di rovere, finitura di almeno tre mesi, in bottiglia.



AZIENDA VINICOLA
Venturi
ORGANIC WINERY

ENOTECA DORICA

Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927
info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com