



CONTI
DEGLI AZZONI



Marche IGT Caprèa

Nome: Caprèa

Denominazione: Marche IGT

Vitigno: Sauvignon Blanc

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Fine ed elegante, con bilanciata persistenza e sentori di mela e di melone

Gusto: Secco, fresco e minerale, piacevole retrogusto, sentori di pepe nero

Abbinamenti: Risotto ai frutti di mare, spaghetti alla carbonara, pollo al curry

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 8°-10°

Conti degli Azzoni è l'azienda agricola familiare situata nel cuore delle Marche.

I terreni di proprietà si estendono su circa 850 ettari di superficie collinare ben esposta, 130 dei quali coltivati a vigneto, quasi tutti in conversione a biologico. I vini della cantina esprimono tutte le caratteristiche e le potenzialità del territorio marchigiano. La sostenibilità è il valore più importante: massima attenzione è posta alle persone, al territorio e all'ambiente

Azienda Agraria degli Azzoni Avogadro Carradori S. S. Soc. Agr.

Corso Carradori, 13 - 62010 | Montefano (MC) Italy | +39 0733 850002 | info@degliazzoni.it | www.degliazzoni.it

Azienda del gruppo
Degli Azzoni Wines S.r.l.

