



Cantina Mochi  
Società Agricola a r.l. di Milano

## SCHEDA VINO

<b>Nome</b>	<b>Venco</b>
<b>Denominazione</b>	IGT Marche Rosso
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 100%
<b>Tipo di terreno</b>	Argilloso con affioramenti di marna
<b>Tipo allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Modalità raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene selezionata sul tavolo di scelta e delicatamente diraspata, successivamente fermenta a lungo in tini di rovere a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	A fine fermentazione viene posto in barrique di rovere, già usate, per 24 mesi per poi riposare altri otto mesi in acciaio ed in fine affina per ulteriori quattro mesi in bottiglia
<b>Note sensoriali</b>	Colore : rosso scuro Profumo : intenso e complesso con speziature di liquerizia, cannella, pepe, vaniglie e note minerali Gusto : pieno, tannini ben abboniti, finale in bocca leggermente sapido.
<b>Abbinamenti</b>	Grigliate e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20°c