



VinOlio

delle Marche



Waarschapsstraat 1c
1382 EG Weesp
Nederland

contrada Fornaci Sabine, 7
62020 Belforte del Chienti (MC)
Italia

+31 294 26 66 91

www.vinolio-delle-marche.nl

info@vinolio-delle-marche.nl

BRUGIANO

ZONA DI PRODUZIONE Terreni della province di Macerate ed Ascoli Piceno.

UVAGGIO 50% Sangiovese, Montepulciano (minimo 35%) ed altri a bacca rossa, fino ad un massimo del 15%.

GRADAZIONE ALCOHOLICA SVOLTA 13,5%

VINIFICAZIONE Dopo una pigiatura-diraspature soffice, segue la fermentazione alcolica condotta ad una temperatura intorno ai 26-28° C. Successivamente il vino viene messo a maturare in botti di legno almeno 3 mesi fin quando, nei mesi di maggio-giugno, il vino è imbottigliato.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino di media intensità che tende al granato. Il sapore è asciutto, sapido, armonico.

ABBINAMENTO Primi piatti e minestre importanti, polenta, paste fresche. Salumi crudi (salame, lardellato, ciauscolo). Secondi piatti di maiale, manzo, uccelletti in salmi, con carni aromatiche tenere e grasse (agnello e capretto), con arrostiti di maiale e tacchino.

ANNO 2017

TEMPERATURA DI SERVIZIO ↓ 18° C



PRODUCTION AREA The province of Macerate and Ascoli Piceno.

GRAPE VARIETY 50% Sangiovese, Montepulciano (a minimum of 35%) and other red grapes with a maximum of 15%

ALCOHOLIC STRENGTH 13,5%

WINE PRODUCTION After a soft pressing, the alcoholic fermentation follows conducted at a temperature between approx. 26-28° C. Thereafter the wine will be left to mature in wooden barrels for at least three months until, during the months May-June, the wine is bottled.

CARACTERISTICS A ruby red color of medium intensity which tends to granat. The taste is dry, savory and harmonious.

COMBININGS First courses and soup dishes, polenta, fresh pasta. Raw meat (salami, lardo, ciauscolo). Main courses with pork, beef, poultry, with aromatic meat tender and fat (lamb and goat), with roast pork and turkey.

YEAR 2017

SERVING TEMPERATURE ↓ 18° C



WIJNGAARD De wijngaarden van de provincies Macerate en Ascoli Piceno.

DRUIVENSOORT 50% Sangiovese, Montepulciano (minimaal 35%) en andere rode druiven tot een maximum van 15%

ALCOHOLPERCENTAGE 13,5%

WIJNPRODUKTIE Na een zachte persing, volgt de alcoholische fermentatie bij een temperatuur van ongeveer 26-28° C. De wijn wordt vervolgens tenminste drie maanden gerijpt in houten vaten, totdat gedurende de maanden mei-juni de wijn kan worden gebotteld.

KENMERKEN Een robijnrode kleur van een gemiddelde intensiteit die neigt naar granaat. De smaak is droog, hartig en harmonieus.

BIJPASSENDE GERECHTEN Voorgerechten en soepen, polenta, verse pasta. Vleeswaren (salami, lardo, ciauscolo). Hoofdgerechten met varken, rund, gevogelte, met aromatisch vlees zowel mals als vet (lam en geit), met geïmpregneerd varken en kalkoen.

JAAR 2017

SERVEERTEMPERATUUR ↓ 18° C