

CHICCA MADRE TERRA

AZIENDA PANTALEONE

Frazione Colonnata Alta, 118

Ascoli-Piceno

Site internet : pantaleonewine.com



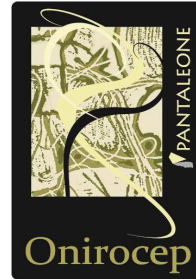
Marches



Dénomination :	IGT PASSERINA
Encépagement :	100% Passerina
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux
Altitude et exposition :	300M nord est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec levures indigènes
Affinage :	Affinage sur lies pendant 4 mois
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec légers reflets verts, nez mature avec notes d'agrumes délicates. En bouche c'est ample et gras avec un beau volume, un style raffiné et une complexité aromatique et une vinosité remarquable
Mariage mets-vins :	Avec des poissons mijotés, des viandes blanches, des fromages de chèvre

VIGNOBLE DES MARCHES





Marches



AZIENDA PANTALEONE

Frazione Colonnata Alta, 118

Ascoli-Piceno

Site internet : pantaleonewine.com

Dénomination :	PECORINO MARCHE IGT
Encépagement :	100% Pecorino
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux
Altitude et exposition :	300M nord est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec levures indigènes
Affinage :	Affinage sur lies pendant 4 mois
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec légers reflets verts, nez mature avec notes d'agrumes délicates. En bouche c'est ample et gras avec un beau volume, un style raffiné et une complexité aromatique et une vinosité remarquable
Mariage mets-vins :	Avec des poissons mijotés, des viandes blanches, des fromages de chèvre

VIGNOBLE DES MARCHES



SANGIOVESE MARCHE

“Atto Primo”

AZIENDA PANTALEONE

Frazione Colonnata Alta, 118

Ascoli-Piceno

Site internet : pantaleonewine.com



Marches



Dénomination :	SANGIOVESE MARCHE IGT
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux
Altitude et exposition :	300M nord est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec levures indigènes
Affinage :	Affinage sur lies pendant 4 mois en cuves inox
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets pourpres, nez expressif mais il est nécessaire d'attendre 15 minutes d'aération après arrivées des notes de sous bois, de réglisse avec de la fraîcheur. En bouche c'est souple et ample à la fois avec une belle mâche, une structure tendre et gourmande et un côté racé agréable.
Mariage mets-vins :	Aves des viandes rouges mijotées ou grillées, des pâtes avec sauce épicée

VIGNOBLE DES MARCHES



MARCHE "Sipario"

AZIENDA PANTALEONE

Frazione Colonnata Alta, 118

Ascoli-Piceno

Site internet : pantaleonewine.com



Marches



Dénomination :	MARCHE IGT
Encépagement :	100% Montepulciano
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argileux
Altitude et exposition :	300M nord est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec levures indigènes
Affinage :	Affinage sur lies pendant 12 mois en cuve inox et grands foudres
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets violets, nez puissant avec notes de sous-bois et réglisse. En bouche c'est ample avec un style assez sanguin, une belle structure, un peu rustique mais agréable avec un plat suffisamment puissant.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes rouges mijotées, des civets de gibiers, des fromages puissants

VIGNOBLE DES MARCHES

