



## LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC "MARZAIOLA" 2012

### COMÈ IL VINO

Rubino impenetrabile con sfumature violacee brillanti. Intensi profumi floreali di viole appassite, aromi di ciliegie mature e sfumature di fragole e more. In bocca ha una spiccata nota fresca dovuta alla marcata acidità. Finale che richiama le note fruttate di mora già percepite al naso.

### ABBINAMENTO

Ottimo con le zuppe di pesce in rosso, come il brodetto all'anconetana, e con primi piatti al ragù.

vitigni:

**lacrima 100%**

da bere adesso fino al:  
**2015**

Servire a 16/18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ 10

**MONTE SCHIAVO** - Maiolati Spontini (An)  
tel. 0731.700385 - [www.monteschiavo.com](http://www.monteschiavo.com)



## ROSSO PICENO DOC "SASSAIOLO" 2010

### COM'È IL VINO

Limpido, di colore rosso rubino tendente al granata. Al naso si percepiscono profumi freschi e vinosi, caratterizzati da aromi avvolgenti di frutta rossa matura come ciliegia e mora. Equilibrato in bocca, ben bilanciato tra la morbidezza e la fresca acidità, ha tannini delicati e buona persistenza.

### ABBINAMENTO

Ottimo con piatti in rosso, dai primi al ragù alla carne alla pizzaiola. Perfetto anche con costine di maiale alla griglia.

vitigni:

**sangiovese 50%,  
montepulciano 50%**

da bere adesso fino al:  
**2015**

Servire a 18°  
in calici di circa 6 cm  
all'imboccatura

€ 9

**MONTE SCHIACO** - Maiolati Spontini (An)  
tel. 0731.700385 - [www.monteschiaco.com](http://www.monteschiaco.com)