

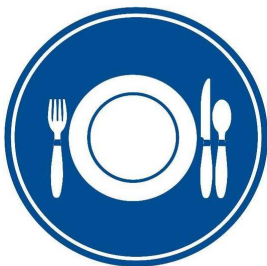


## GIOVE Marche Rosso IGT

Azienda Agricola Finocchi - Marche

**Mono cépage de Sangiovese.  
Fermentation de 15 jours et affinage  
de 10 mois en fûts (grande contenance) de  
chêne.**

**Robe rouge rubis avec  
reflets violacés.  
Nez de fruits des bois, et épices.  
Bouche légèrement acidulée,  
tanins présents et notes florales en  
rétro olfaction.**



**Viandes rouges,  
charcuteries et fromages  
frais ou mi vieux.**



**Servir à  
18 °c**



**Sa grande fraîcheur et  
ses tanins prononcés  
présage au minimum 5 à  
6 ans de garde.**

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres  
conseils afin d'accorder, au mieux,  
les vins à votre menu.

[www.fravinoepasta.be](http://www.fravinoepasta.be) [info@fravinoepasta.be](mailto:info@fravinoepasta.be)

