



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



ROSSO PICENO SUPERIORE DOC BIO

VITIGNO: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 60

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: prevalentemente argilloso, con microelementi

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 450 s.l.m.

VINIFICAZIONE: macerazione prolungata delle bucce, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in tonneau di rovere per 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: intenso e fruttato, emergono sentori di viole

SAPORE: gusto intenso e buona acidità sono le caratteristiche principali, mentre nel retrogusto prevalgono gli intensi toni speziati

ABBINAMENTI: piatti dal sapore forte, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati

PACKAGING

CONFEZIONE: 6 bottiglie

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216 / Fax: +39 0736 822242

www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com

