CASTIGNANO

– CANTINE DAL 1960 –

vino rosso

MARCHE SANGIOVESE I.G.T.

VITIGNO: Sangiovese 100%
ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 300
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente argilloso
N. CEPPI PER ETTARO: 3.000
FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera
ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 300 s.l.m.
VINIFICAZIONE: in rosso con breve macerazione delle parti solide e controllo della temperatura
GRADO ALCOLICO: 12,5%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso rubino vino
PROFUMO: fine, floreale, fresco, con note di piccoli frutti rossi
SAPORE: avvolgente, si esprime con buoni tannini e fruttuosità
ABBINAMENTI: si accompagna egregiamente con la cucina tradizionale regionale; perfetto con carni grigliate, formaggi stagionati, zuppe e primi piatti al forno

BRC FOOD CERTIFICATED

100% Made in Italy

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA
Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com