



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



## ROSSO PICENO SUPERIORE D.O.C. "DESTRIERO"

VITIGNO: Sangiovese 50%, Montepulciano 50%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 30

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: con macerazione prolungata delle bucce e controllo  
temperatura, segue maturazione in barrique di rovere per 10 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITA' TOTALE gr/lit: 5,5

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 2

CONFEZIONE: 12 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino con riflessi marascati

PROFUMO: intenso e persistente, leggermente etereo

SAPORE: secco, ampio, armonico e persistente

ABBINAMENTI: perfetto per cibi succulenti, come piatti al tartufo,  
funghi, carni dal sapore deciso; stimolante l'accostamento con formaggi  
di sapore forte come gorgonzola, pecorino e parmigiano

Formati disponibili: 0.375 lt. / 0.75 lt.



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](http://www.cantinedicastignano.com) / [commerciale@cantinedicastignano.com](mailto:commerciale@cantinedicastignano.com)