



# CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



## OFFIDA ROSSO D.O.C.G. "GRAN MAESTRO"

VITIGNO: Montepulciano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 18

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto prevalentemente  
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 200 s.l.m.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vinificate separatamente con  
prolungata macerazione e maturate per 16 mesi in barriques e per altri 6  
mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 14,5%

ACIDITA' TOTALE gr/lt: 5,5

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lt: 2,5

CONFEZIONE: 6 bottiglie

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: ciliegia sotto spirito con aromi prolungati di frutto rosso  
con ricordo di cacao, peperone e ribes

SAPORE: asciutto, morbido e corposo

ABBINAMENTI: piatti di carne importanti



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)