



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



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%

ACIDITA' TOTALE gr/lt: 5,6

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lt: 1,5

CONFEZIONE: 12 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rubino vivo

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



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