



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



MARCHE ROSSO I.G.T. "TEMPLARIA"

VITIGNO: Sangiovese 50%, Merlot 50%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 20

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: tradizionale in rosso con svinatura a caldo,
maturazione in vasche di acciaio per i primi 3 mesi, in botti di rovere
per altri 10-12 mesi, con affinamento finale in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13,5%

ACIDITA' TOTALE gr/lit: 5

RESIDUO ZUCCHERINO gr/lit: 2,5

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: intenso e persistente, con evidenti ricordi di piccoli frutti
rossi

SAPORE: elegante, concentrato e polposo con una sfumatura vanigliata

ABBINAMENTI: arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi piccanti e
primi piatti di pasta ripiena



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