



CASTIGNANO

– CANTINE DAL 1960 –



vino rosso

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

VITIGNO: Montepulciano 60%, Sangiovese 40%

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 botti grandi di rovere
per 10 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,5%

CONFEZIONE: 6 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
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com

