CASTIGNANO

– CANTINE DAL 1960 –

vino rosso

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%

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

Formati disponibili: 0,75 lt..

BRC FOOD CERTIFICATED

100% Made in Italy

S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA
Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216
www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com