CASTIGNANO

– CANTINE DAL 1960 –

vino rosso

MARCHE ROSSO I.G.T. "TEMPLARIA"

VITIGNO: Merlot 70%, Montepulciano 30%
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, 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: 14%

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

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