



CASTELSINA



Chianti D.O.C.G.

Uvaggio	Sangiovese ed altri uvaggi tipici del territorio
Profumo	intenso con equilibrati aromi di frutti rossi maturi e leggere note tostate
Palato	ampio, morbido e fruttato. Finale persistente ed equilibrato
Note tecniche	fermentazione in vasche d'acciaio e macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.
Grado alc.	13,0%
Temp di serv.	18°
Abbinamenti	primi piatti con sughi a base di carne e formaggi di media stagionatura
Grape variety	Sangiovese and other typical grapes authorized by production policy document
Nose	rich with notes of ripen red fruit and light toasty notes.
Palate	fruity and well balanced, with elegant and long aftertaste
Technical notes	fermentation in stainless steel tanks with skin contact maceration for 15/20 days.
Alcohol cont.	13,0%
Serving temp.	18°
Food matching	medium aged cheeses and pasta with meaty sauces
Rebsorte	Sangiovese und andere erlaubten Rebsorten, typisch vom Produktionsgebiet
Bukett	kräftig, komplex mit Anklängen von rauchzarter, süßlicher Fruchtfülle
Geschmack	dicht, elegant, weich und anhaltend
Vorbereitung	Gärung in Edelstahl, 15/20 Tage auf der Maische.
Alkohol	13,0%
Temperatur	18°
Gerichte	Nudelgerichte und Käse