



CASTELSINA



Chianti D.O.C.G.

ORGANIC WINE

| | |
|--------------------------|---|
| Uvaggio | Questo vino è prodotto con uve biologiche di Sangiovese ed altri vitigni ammessi dal disciplinare |
| Profumo | Frutta fresca e note floreali |
| Palato | Attacco morbido e persistente con una certa acidità che dona freschezza |
| Note Tecniche | Fermentazione e affinamento in acciaio inox |
| Grado Alcolico | 13,0% |
| Temp. di servizio | 16-18°C |
| Abbinamenti | Piatti di pasta in genere, carni e formaggi |
| Grape variety | This wine is produced with organic grapes of Sangiovese and other red grapes admitted by rules |
| Nose | Fresh fruit and floral notes |
| Palate | Soft and persistent attack with acidity that gives freshness |
| Techn. notes | Fermentation and aging in stainless steel |
| Alcohol content | 13,0% |
| Serving Temp. | 16-18°C |
| Food matching | Pasta dishes in general, meats and cheeses |
| Rebsorte | Dieser Wein wird aus biologischen Trauben von Sangiovese und anderen roten Trauben hergestellt, die nach den Regeln zugelassen sind |
| Bukett | Frisches Obst und florale Noten |
| Geschmack | Weich und beharrlich mit Säure, die Frische gibt |
| Vorbereitung | Gärung und Alterung in Edelstahl |
| Alkohol | 13,0% |
| Temperatur | 16-18°C |
| Gerichte | Nudelgerichte im Allgemeinen, Fleisch und Käse |