



# CASTELSINA



## Orcia D.O.C.

Uvaggio	Sangiovese e altri uvaggi autorizzati tipici del territorio
Profumo	intenso, ampio e complesso con aromi di frutta matura e note tostate
Palato	ampio, molto consistente, strutturato ed equilibrato. Elegante, morbido e rotondo con finale molto persistente
Note tecniche	fermentazione in vasche in acciaio e macerazione sulle bucce per 25 giorni
Grado alc.	13,0%
Temp di serv.	18°
Abbinamenti	carni rosse e formaggi stagionati
Grape variety	Sangiovese and other typical grapes authorized by production policy document
Nose	rich and fruity with toasty notes
Palate	well balanced, soft and round on the palate with long finish
Technical notes	fermentation in stainless steel tanks with skin contact maceration for 25 days.
Alcohol cont.	13,0%
Serving temp.	18°
Food matching	roasted poultry meat and aged cheeses
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, 25 Tage auf der Maische
Alkohol	13,0%
Temperatur	18°
Gerichte	dunkles Fleisch und Käse