



CASTELSINA



Toscana Sangiovese I.G.T.

Uvaggio Sangiovese
Profumo naso pulito di ciliegia e susina fresca
Palato grande freschezza, tannino vellutato e bassa acidità
Note tecniche fermentazione in vasche di acciaio termo condizionate
Grado alc. 12,5%
Temp di serv. 16/18°C
Abbinamenti formaggi freschi e primi piatti estivi

Grape variety Sangiovese
Nose clean nose of fresh cherry and plum
Palate very fresh, velvety tannins and low acidity
Techn. notes fermentation in stainless steel tanks
Alcohol content 12,5%
Serving temp. 16/18°C
Food matching cheeses and fresh summer dishes

Rebsorte Sangiovese
Bukett saubere Nase nach frischer Kirsche und Pflaume
Geschmack sehr frische, samtige Tannine und wenig Säure
Vorbereitung Gärung im Edeltank
Alkohol 12.5%
Temperatur 16/18°C
Gerichte käse und frische Sommergerichte