



# CASTELSINA



## Chianti Riserva.

Uvaggio	Sangiovese ed altri uvaggi tipici del territorio
Profumo	intenso con aroma di frutti rossa e violetta
Palato	caldo, strutturato, morbido e rotondo. Molto ampio e persistente
Note tecniche	fermentazione in vasche d'acciaio e macerazione sulle bucce per 25 giorni.
Grado alc.	13,5%
Temp di serv.	18°
Abbinamenti	carni alla brace e contorni di bosco
Grape variety	Sangiovese and other typical grapes authorized by production policy document
Nose	spicy and rich with long finish
Palate	dry, harmonic with soft tannins
Technical notes	fermentation in stainless steel tanks with skin contact maceration for 25 days.
Alcohol cont.	13,5%
Serving temp.	18°
Food matching	game, red meat and porcini mushroom grilled or stewed
Rebsorte	Sangiovese und andere erlaubten Rebsorten, typisch vom Produktionsgebiet
Bukett	kräftig, komplex und würzig
Geschmack	weich, reichhaltig, anhaltend
Vorbereitung	Gärung in Edelstahl, 25 Tage auf der Maische.
Alkohol	13,5%
Temperatur	18°
Gerichte	gegrilltes Fleisch und Pilze