



CASTELSINA



Toscana Bianco I.G.T.

Uvaggio	Bland di uvaggi autorizzati dal disciplinare di produzione
Profumo	pulito, netto, sottile con note di agrumi e frutta gialla
Palato	fluido e morbido, leggermente grasso. La sapidità e l'acidità si fondono alla struttura tipica dell'uvaggio. Finale persistente e sfaccettato
Note tecniche	fermentazione a temperatura controllata e macerazione sulle fecce per circa 6 mesi
Grado alc.	12,0%
Temp di serv.	12-14°
Abbinamenti	aperitivo e piatti a base di pesce
Grape variety	Blend of grapes authorized by production policy document
Nose	clean, sharp, delicate with hints of citrus and yellow fruits
Palate	fluid, soft, the flavour and acidity merge with the structure of grapes
Technical notes	fermentation in steel tanks and maceration on the lees for about 6 months
Alcohol cont.	12,0%
Serving temp.	12-14°
Food matching	hors d'oeuvre, fish dishes
Rebsorte	Blend aus Rebsorten die vom Produktionsdisziplinär erlaubt sind
Bukett	leicht, weich und fruchtig. reichhaltige Aromen von gelben Früchten und Zitronen
Geschmack	weich, reichhaltig, anhaltende Säure
Vorbereitung	Gärung in Edelstahl
Alkohol	12,0%
Temperatur	12-14°
Gerichte	Aperitif, Fischgerichten