



# CASTELSINA

## Toscana Rosso I.G.T.



Uvaggio	Sangiovese e altri uvaggi autorizzati tipici del territorio
Profumo	pulito, fruttato con chiare note di frutti rossi
Palato	consistente, ampio, fresco e vivace con buona persistenza
Note tecniche	fermentazione in vasche in acciaio
Grado alc.	12,5%
Temp di serv.	16°
Abbinamenti	salumi e formaggio di pecora
Grape variety	Sangiovese and other typical grapes authorized by production policy document
Nose	clean and fruity
Palate	consistent, broad, fresh and lively with good persistence
Technical notes	fermentation in steel tanks
Alcohol cont.	12,5%
Serving temp.	16°
Food matching	cold cuts and sheep cheese
Rebsorte	Sangiovese und andere erlaubten Rebsorten, typisch vom Produktionsgebiet
Bukett	leicht, weich und fruchtig
Geschmack	kräftig, frisch, anhaltend
Vorbereitung	Gärung in Edelstahl
Alkohol	12,5%
Temperatur	16°
Gerichte	Vorspeisen, Wurst und Käse