



IGT Toscana

CHASTELLINA ROSSO

QUANDO IL SANGIOVESE INCONTRA IL MERLOT

Un vino dalle connotazioni espressamente Toscane, garantite dalla combinazione di un vitigno autoctono come il Sangiovese ed uno internazionale come il Merlot, storicamente allevato in azienda. Grazie al contributo del Merlot, il vino acquisisce una morbidezza e rotondità tali da rendere il prodotto fresco, fruttato e piacevole nella beva, mantenendo tuttavia una buona struttura.



Classificazione

IGT Toscana



Vitigni

80% Sangiovese, 20% Merlot



Vendemmia

Fine agosto primi di settembre



Vinificazione

Tini in acciaio a temperatura controllata



Affinamento

In bottiglia per minimo 3 mesi



Modalità di servizio

Servire a 16-18°C



Grado alcolico

14 %



Abbinamento consigliato

Aperitivi, carni bianche e rosse, piatti di pesce, formaggi a pasta molle

Formati _____



0,75 lt