



IGT Toscana

## CHASTELLINA ROSATO

### L'ANIMA FRESCA DEL CHIANTI CLASSICO

Un vino dalle connotazioni espressamente delicate dal colore antico, è un vino generoso di profumi intensamente floreali, rosa canina senza eccedere nell'opulenza del fruttato, ottima freschezza e ottima possibilità di abbinamento con la cucina italiana e internazionale.



#### Classificazione

IGT Toscana



#### Vitigni

100% Sangiovese



#### 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 12-14°C



#### Grado alcolico

12,5 %



#### Abbinamento consigliato

Aperitivi, antipasti, affettati e formaggi, carni bianche, piatti di pesce

Formati \_\_\_\_\_



0,75 lt