

# Il Castelluccio

I.G.T. Sangiovese di Toscana

## CATEGORIA:

IGT Sangiovese indicazione geografica tipica

## UVAGGIO:

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%

## GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol.

## VINIFICAZIONE:

la fermentazione alcolica viene condotta in serbatoi in acciaio a temperatura controllata.

Una volta conclusa sia la fermentazione alcolica che malo lattica, il vino fa un leggero affinamento, di qualche mese, in cemento prima di essere imbottigliato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

è un prodotto giovane, fresco e fruttato, giusto abbinamento su qualsiasi piatto della tradizione toscana, e grazie alla sua buona acidità anche con zuppe a base di pesce, deve essere degustato ad una temperatura di circa 18 °C.

## CATEGORY:

Sangiovese IGT (typical geographical indication)

## GRAPE PERCENTAGES:

90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

## ALCOHOL CONTENT:

13% vol.

## VINIFICATION:

alcohol fermentation takes place in controlled-temperature steel tanks. Once alcohol and malo-lactic fermentation are complete, the wine is lightly aged in cement vats for a few months before bottling.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

a young, fresh, fruity wine and a perfect accompaniment for any traditional Tuscan dish. Its fine acidity also means it is ideal with fish chowders.

Must be served at around 18 °C.



75 cl