



CAPANNA

ROSSO DEL CERRO

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: Rosso Toscana IGT

UVAGGIO: Sangiovese (> 90%)

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica con macerazione delle bucce (15-18 gg) a temperatura controllata seguita da fermentazione malo-lattica spontanea, entrambe in serbatoi di acciaio inox.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere da 20 a 32 hl per ca. 3-6 mesi; segue un breve affinamento in bottiglia.

IN COMMERCIO DA:

6-8 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: rosso rubino.

Profumo: fresco e fruttato.

Sapore: media struttura, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti con ragù di carne o funghi, carni bianche arrosto, salumi e formaggi freschi.

CAPACITÀ DISPONIBILI: 0,750 l

Capanna di Cencioni - Società Agricola s.s.

Loc. Capanna, 333 - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Tel./Fax +39 0577 848298 - Cell. +39 324 7790010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com