



CAPANNA

SANGIOBÌ

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA: Bianco Toscana IGT

UVAGGIO: Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE:

Diraspa-pigiatura immediata, separazione del mosto dalle bucce dopo poche ore, fermentazione in acciaio a bassa temperatura (12-14 °C) per ca. 1 mese.

AFFINAMENTO:

In botte di rovere da 11 hl per alcuni mesi.

IN COMMERCIO DA:

6-7 mesi dalla vendemmia.

NOTE:

Colore: bianco carta.

Profumo: fruttato, con note spiccate di mela verde, intenso, particolare.

Sapore: piacevole, lungo, con un'ottima freschezza acida.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, pasta/riso con verdure, piatti a base di pesce, carni bianche.

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 779010

www.capannamontalcino.com info@capannamontalcino.com