



AGRICOLA  
TAMBURINI



## *Il Castelluccio Rosso* *I.G.T. Sangiovese di Toscana*

**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.

**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.