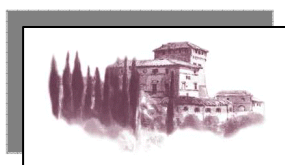




L'AMBASCIATORE di Castelnuovo Tancredi

- **Denominazione:** I.G.T. Toscana Rosso
- **Uvaggio:** 60% Syrah - 40% Cabernet Sauvignon nel 2008; 50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot nel 2015
- **Resa uva:** 50 qli/ha
- **Vinificazione:** Alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, segue una leggerissima pressatura. Dopo i necessari travasi il vino viene messo in barriques nuove di rovere francese, dove avverrà la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento.
- **Affinamento in legno:** 18 mesi in barriques nuove di rovere francese a grana fine, di media tostatura. Il legno per le barriques utilizzate è di media tostatura per preservare al massimo i sentori di frutta della materia prima e per esaltarne le caratteristiche. Segue il periodo di affinamento.
- **Affinamento in bottiglia:** Minimo 6 mesi
- **Bottiglie prodotte:** 2.500
- **Annate disponibili:** 2008 - 2015
- **Temperatura di servizio:** 18 C°
- **Abbinamenti:** Salumi di cinta senese e carni rosse, cacciagione, brasati e formaggi stagionati anche piccanti. Ottimo anche abbinato al cioccolato fondente.
- **Note organolettiche:** Colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori balsamici, dolci e di liquirizia. Al palato il sapore è ampio e vellutato, con sentori finali di spezie dolci e una lunga persistenza.



CASTELNUOVO TANCREDI

Tenuta Castelnuovo Tancredi – 53022 Buonconvento (SI) – Tel – Fax (39) 0577 806090
www.castelnuovotancredi.it info@castelnuovotancredi.it