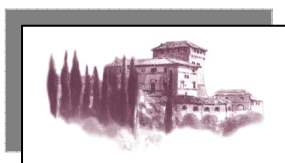




L'ASSEDIO di Castelnuovo Tancredi

- **Denominazione:** D.O.C. Orcia Rosso
- **Uvaggio:** 85% Sangiovese - 10% Merlot e 5% Colorino (per l'annata 2015: 70% Sangiovese - 30% Merlot)
- **Resa uva:** 50 qli/ha
- **Vinificazione:** Le diverse varietà che compongono l'uvaggio di questo vino fermentano separatamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; segue una leggerissima pressatura. Dopo i necessari travasi il vino viene posto nei barriques per l'affinamento.
- **Affinamento in legno:** Circa 12 mesi in barriques di rovere francese
- **Affinamento in bottiglia:** Minimo 6 mesi
- **Bottiglie prodotte:** 6.000
- **Annate disponibili:** 2008 – 2010 - 2015 (Affinato in serbatoi di acciaio)
- **Temperatura di servizio:** 18 C°
- **Abbinamenti:** Primi piatti saporiti, carni rosse, in special modo arrosti misti.
- **Note organolettiche:** Colore rosso rubino vivace con profumi fruttati di prugna e piccoli frutti di sottobosco come mora e ribes. Vino morbido e suadente, pieno e di grande bevibilità.



----- CASTELNUOVO TANCREDI -----

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