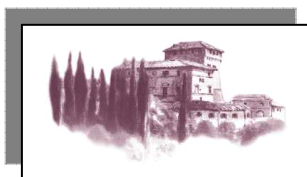




FIAMMA di Castelnuovo Tancredi

- **Denominazione:** D.O.C. Orcia Rosato
- **Uvaggio:** 100% Sangiovese (nel 2016) - 90% Sangiovese e 10% Merlot (nel 2017)
- **Resa uva:** 50 qli/ha
- **Vinificazione:** Dopo una leggerissima pressatura dell'uva di Sangiovese, il mosto viene messo in un serbatoio di acciaio a temperatura controllata, al freddo.
- **Affinamento in bottiglia:** 1 mese
- **Bottiglie prodotte:** 1.700 con la prima vendemmia del 2016
- **Temperatura di servizio:** 8-10 C°
- **Abbinamenti:** Si abbina perfettamente con tutti i tipi di antipasti e con il pesce.
- **Note organolettiche:** Colore rosato chiaro simile alla buccia di cipolla, che ricorda il colore del cielo dei tramonti nella Val d'Orcia. Al naso, profumi fruttati leggeri di prugna e piccoli frutti di sottobosco che si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio. Un vino fresco e pieno di grande bevibilità.
- **Alcol:** 12,5%



CASTELNUOVO TANCREDI

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