

Casa Charlize

Toscana Rosso IGT



Siden 1903 har Castellani familien været eksperter i at arbejde med vinmagere der forstår sig på det internationale marked. De har skabt en gruppe af dygtige mennesker omkring sig, som står for at frembringe de bedste egenskaber i deres vine og formidle dem til hele verden. Familien er garanter for, at der er kvalitet, konsistens og autenticitet i hver flaske vin de producer.

Druerne høstes på familiens vinmarker i Toscana, som med deres kalkrige mergeljord giver vinen struktur og elegance.

Vinificering:

Druerne håndplukkes og sorteres for at bevare druernes integritet. Fermentering og maceration foregår under kontrollerede temperaturer på 20-23 grader. Den malolaktiske gæring foregår i rustfrie ståltanke.

Smagsnoter:

Intens rubinrød farve, med noter af kirsebær, mørke bær og krydderier. Kraftfuld, men med blød finesse. Bløde tanniner og rank struktur. Fuldmoden, frugtig og velafbalanceret vin.

Serveringstemperatur 16 - 18 °C



CASTELLANI
MAESTRI DI VIGNA DAL 1903

REGION: Toscana

DRUESORTER:

Sangiovese,
Merlot,
Syrah

ALKOHOL: 13,5%

