



CASTIGNANO

- CANTINE DAL 1960 -



vino spumante

SPUMANTE ROSATO BRUT "ARMONIA"

VITIGNO: Sangiovese 100%

ESTENSIONE DEGLI ETTARI A VIGNETO: 2

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto, prevalentemente
argilloso

N. CEPPI PER ETTARO: 3.000

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera

ALTITUDINE MEDIA DEI VIGNETI: 400 s.l.m.

VINIFICAZIONE: in bianco delle uve sangiovese con leggera
macerazione a freddo in pressa. Fermentazione a temperatura
controllata e rifermentazione in autoclave - Metodo Charmat Lungo

GRADO ALCOLICO: 12%

CONFEZIONE: 6 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosato brillante, con bollicine fini e persistenti

PROFUMO: floreale di rosa e viola, piacevolmente fruttato

SAPORE: di assoluta freschezza gustativa e di fragranza, conferma le
sensazioni olfattive

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente anche
a risotti e pesce



S.C.A.C. SOC. COOP.AGRICOLA

Contrada San Venanzo 31, 63072 Castignano (AP) Tel: +39 0736 822216

www.cantinedicastignano.com / commerciale@cantinedicastignano.com