



CASTELLO
DI
COIANO



FRESCO

Biologico 



Vermentino Biologico I.G.T. Costa Toscana



Uve selezionate di Vermentino



Fermentazione a freddo a 15° C e permanenza prolungata sulla feccia con batonnage.

Cold fermented at 15° C and hen stirred in the barrel on the yeast lees (batonnage).



Vino intenso e fresco dai riflessi d'oro, con note aromatiche di rosmarino e basilico. Fruttato ed esotico, con prevalenza di pesca bianca e punte di mango ed ananas. In bocca risoluto e delicatamente avvolgente. Adatto sia come aperitivo che con piatti a base di pesce.

Intense and fresh wine with golden reflections, aromatic notes of rosemary and basil. Fruity and exotic, with a prevalence of white peaches and tips of mango and pineapple. Resolute and delicately enveloping on palate. Suitable both as an aperitif and with fish dishes.



10°



14% Vol.



cl.75

CASTELLO
DI COIANO

Via Coianese, 79
50051 Castelfiorentino
Firenze - ITALIA

Tel. e Fax (+39) 0571 68 01 85
Tel. (+39) 0571 99 10 219

info@castellodicoiano.it
www.castellodicoiano.it

LEGENDA/LEGENDA



Vitigni/Grapes



Note/Notes



Grado alcolico/Alcohol



Tipologia/Type



Produzione/Production



Degustazione/Tasting



Capienza/Capacity