



CASTELLO  
DI  
COIANO



## SFIZIO



I.G.T. Toscana Rosso



Merlot 55% - Cabernet Sauvignon 45%



Macerazione a contatto con le bucce, per 25 gg circa. Rimontaggi quotidiani, anche tripli. Délestage notturno per mantenere costante la temperatura di fermentazione. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in tini di cemento, maturazione in tini di cemento di dimensione ridotta, passaggio in barrique e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**Colore:** Rosso rubino acceso, intenso.



**Naso:** Sfizio gioioso e impattante, estremamente brioso. Immediati i frutti neri, esaltati da prugna, ribes, cannella e poi nobile, con pepe e tabacco.

**Bocca:** Fine e costante, con ruvidità evidenti e ben bilanciate, buona freschezza, grande persistenza.



18°



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