



CASTELLO
DI
COIANO

CHIANTI PIETRAIA



Chianti D.O.C.G.



Sangiovese 75%, Merlot 15%,
Cabernet 10%



Fermentazione a temperatura controllata
in vasca di inox e successivo affinamento
in cemento.

*Fermentation at controlled temperature
in steel tanks and then aged and refined
in concrete casks.*



Vino di buona struttura dal colore rosso
intenso. In bocca forte e deciso, ottimo
per portate di arrosti e carni rosse.

*Wine of good character with an intense
red color. The bold and decisive flavors
are ideally paired with roasts and
red meats.*



18°



13% 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