



CASTELLO
DI
COIANO



VERMENTINO



Vermentino I.G.T. Costa Toscana



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 molto profumato e fresco, adatto sia come aperitivo che con piatti a base di pesce.

A very fragrant and fresh wine, suitable as an aperitif or with fish dishes.



10°



13,5% 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