



CASTELLO
DI
COIANO



VINSANTO OCCHIO DI PERNICE



Vin Santo del Chianti D.O.C.



Sangiovese



Uve selezionate di Sangiovese, poste in appassimento naturale per 4/5 mesi. Il mosto ottenuto riposa sigillato in caratelli per 3/4 anni.

Select Sangiovese grapes are dried for 4/5 months. The must is collected and rests sealed in barrels for 3/4 years.



Lucente vestito rame con riflessi granati. Al naso evoca sentori di spezie, frutta e cioccolato. Vino unico, si presta ad abbinamenti diversi, convincente sia con formaggi stagionati che con dolci.

Brilliant copper tones with glimpses of garnet. The aroma hints of spices, fruit and chocolate. Unusual wine for varying combinations, cheese or with desserts.



18°



15% Vol.



cl.37,5

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