



CASTELLO
DI
COIANO



LA CASTELLANA



Sangiovese di Toscana I.G.T.



Uve selezionate Sangiovese 100%
100% selected Sangiovese grapes



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 molto strutturato, morbido e
rotondo, ottimo per carni e stufati.

*This wine is well structured, soft and
round, wonderful for meats and stews.*



18°



14% Vol.



cl.75

CASTELLO
DI COIANO

Via Coianese, 79
50051 Castelfiorentino
Firenze - ITALIA

Tel. e Fax (+39) 0571 68 01 85
Cell. (+39) 331 91 46 769

info@castellodicoiano.it
www.castellodicoiano.it

LEGENDA/LEGENDA



Vitigni/Grapes



Note/Notes



Grado alcolico/Alcohol



Tipologia/Type



Produzione/Production



Degustazione/Tasting



Capienza/Capacity