CASTELLO
DI
COIANO

LA CASTELLANA

Sangiovese di Toscana I.G.T.

Uve selezionate Sangiovese 100%

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

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

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 *Vitigni* *Note* *Grado alcolico* *Tipologia* *Produzione* *Degustazione* *Capienza*