



CASTELLO DI FARNETELLA



Lucilla



Denominazione

IGT Toscana Rosso



Vitigno

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione

Colli Senesi



Vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata con macerazione per 12-15 giorni



Invecchiamento

8-12 mesi di affinamento in botti di rovere di medie e grandi dimensioni



Abbinamenti

Primi al sugo di carne, carni alla griglia



Note sensoriali



Rosso rubino



Fruttato con note di ciliegia matura e leggere note speziate



Piacevole, sapido ed equilibrato