



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