



CASTELLO DI FARNETELLA



Lucilla



Denominazione

IGT Toscana Rosso



Vitigno

70% Sangiovese, 15% Merlot Cabernet,
15% 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