



## “L’Ammiraglio” di Castelnuovo Tancredi

### Scheda tecnica

- **Denominazione:** D.O.C. Orcia Rosso
- **Uvaggio:** 100% Sangiovese – selezione accuratissima delle migliori uve della Tenuta
- **Resa uva:** 50 qli/ha
- **Vinificazione:** Alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata segue una leggerissima pressatura. Dopo i necessari travasi il vino viene messo in barriques di rovere francese, dove svolgerà la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento.
- **Affinamento in legno:** 18 mesi in barriques nuove di rovere francese a grana fine, di media tostatura. Le barriques sono scelte, dopo una accurata selezione sul tipo di legno e della sua tostatura, in funzione di preservare al massimo i sentori di frutta della materia prima per esaltarne le caratteristiche con il periodo di affinamento.
- **Affinamento in bottiglia:** minimo 6 mesi
- **Bottiglie prodotte:**

Bordolese lt. 0.750	anno 2006	n° 3000
Magnum lt. 1.500	anno 2006	n° 50
Magnum lt. 3.000	anno 2006	n° 10
- **Temperatura di servizio:** 18 C°
- **Abbinamenti:** Zuppe e carni tipiche della cucina senese, come ribollita, minestra di fagioli e ceci, scottiglia di maiale e pollo, piccione arrosto e pecorini a media stagionatura
- **Note organolettiche:** colore rosso rubino con riflessi violacei, con un profumo intenso e fruttato con note di spezie dolci; al gusto tannino dolce ben amalgamato con la struttura avvolgente e ben strutturato nel corpo.

----- CASTELNUOVO TANCREDI -----

