



## CAPOTONDO

SANGIOVESE I.G.T. TOSCANA

### Le uve

100% Sangiovese prodotto nelle colline senesi.

### Tecnica di produzione

Le uve sono raccolte a perfetta maturazione e la macerazione si protrae per 8 - 10 giorni. Dopo una prima decantazione, il vino viene posto ad affinare in serbatoi di acciaio per 5 mesi.

### Caratteristiche organolettiche

*Colore:* rosso rubino deciso con eleganti riflessi magenta.

*Profumo:* di grande freschezza con note di violetta e piccola frutta rossa.

*Sapore:* è vino di ottima struttura, morbido ed elegantemente armonico.

### Abbinamenti gastronomici

Si accosta benissimo ai salumi, ai primi piatti saporiti e ai tagli pregiati di carni rosse preparate al forno.

### Grado alcolico

12,5% volume

**Temperatura di servizio:** 16 -18° C.



2008  
voto: 80  
2007 e 2006

★ ★  
2009

**Vescine - Radda in Chianti** - E un'azienda di Paladin S.p.a. - Tel. 0422 768167 - Fax 0422 768590 -  
Via Postumia, 12 - 30020 Annone Veneto - Venezia - Italia - [www.paladin.it](http://www.paladin.it)