



CINCI

IGT Toscana Rosso

Appellation

IGT Tuscan Red

Grapes

60% Sangiovese-Merlot 30%-
Syrah 10%

Territory

Clay and limestone, 200mt
above sea level.

Fermentation and ageing

Fermentation and ageing in steel
for 12 months

Tasting

Fresh, fragrant berries and an
intense red rose envelop the
nose. Pure grape juice also
in the mouth.

Soft and fine tannins.

Pairings

Grilled and barbecued cuisine.
Mature and semi-mature
cheeses. Also ideal with
full-bodied first courses.

Serving temperature

18°C

Denominazione

IGT Rosso Toscana

Uvaggio

60% Sangiovese-Merlot 30%-
Syrah 10%

Territorio

Argilloso e calcareo, a 200mt di
altitudine.

Fermentazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in
acciaio per 12 mesi

Degustazione

Frutti di bosco freschi, fragranti
ed una intensa rosa rossa
avvolgono il naso. Puro succo
d'uva anche in bocca. Tannini
soffici e fini.

Abbinamenti

Cucina alla griglia e brace.
Formaggi stagionati e semi
stagionati. Ideale anche con primi
piatti corposi

Temperatura di servizio

18°C



Azienda Agricola Cincinelli

Piazza della Vittoria 11 - 52010 Capolona (AR) Italy

info@aziendaagricolacincinelli.it