



# 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