



VISCONTI43

CASTELLO DI TORRE IN PIETRA

Schede tecniche



Castello di Torre in Pietra

ARENARO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Vermentino

Zona produttiva Vigneto Arenario

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici.

Vinificazione Vendemmia tra fine agosto e inizio settembre. Fermentazione spontanea. Le uve vengono raccolte a mano e il mosto rimane una sola notte a contatto con le bucce. Successiva vinificazione in riduzione per favorire la conservazione degli aromi varietali.

Invecchiamento Affinamento in vasche d'acciaio sulle fecce nobili per circa 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso ricorda la macchia mediterranea che circonda il vigneto; emergono ginestra, erbe aromatiche, fiori bianchi e agrumi.

Sapore In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali tipicamente marine che riflettono la sabbia su cui crescono le vigne e la brezza marina.

Abbinamenti Ideale per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, zuppe di pesce, grigliate miste e frittiture di paranza.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

MACCHIA SACRA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Fiano

Zona produttiva In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Franco sabbioso

Vinificazione Raccolta manuale in due periodi: prima selezione delle uve più belle per la macerazione sulle bucce. Il mosto fermenta spontaneamente in acciaio a contatto con le bucce e le masse affinano in cemento per 5 mesi separatamente, per poi essere assemblate nella primavera successiva.

Invecchiamento Affinamento in cemento per 1 anno sulle fecce fini e imbottigliamento 1 anno e mezzo dopo la vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo oro.

Profumo Al naso è avvolgente, con in evidenza una nota agrumata e il tipico sentore varietale di nocciola, il tutto accompagnato da un tocco salmastro e minerale.

Sapore Al palato è maturo, con ritorni agrumati: il sorso è fresco e strutturato, con un finale sapido.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti di mare importanti, ma anche tagliatelle ai funghi porcini, risotto al tartufo, pollame nobile, torte rustiche e formaggi.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

PRATOLUNGO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Malvasia Puntinata

Zona produttiva In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Malvasia Puntinata

Tipologia del terreno Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici.

Vinificazione Raccolta manuale delle uve più belle. Il mosto fermenta spontaneamente in acciaio a contatto con le bucce fino all'alzata del cappello. Dopo qualche giorno la vasca viene svinata e il mosto continua la lenta fermentazione in acciaio.

Invecchiamento Affinamento in cemento per sulle fecce nobili per circa 8 mesi e successivo imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo oro.

Profumo Al naso esprime una ricchezza di profumi: dai fiori bianchi agli agrumi, fino alla macchia mediterranea.

Sapore In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali marine per il suolo su cui cresce e un'elegante tattilità derivante dal contatto con le bucce. L'ingresso è delicato, seguito dalla piacevole scia sapida che allunga il sorso e dal ritorno in retrofazione dei profumi.

Abbinamenti Accompagna bene i piatti di mare, ma anche gli altri prodotti della campagna come formaggi o sfornati di verdure.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

TERRE DI BRECCIA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Cesanese

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Cesanese

Tipologia del terreno Calcereo-argillosi

Vinificazione Raccolta manuale delle uve a piena maturità e fermentazione spontanea in vasca di acciaio, con rimontaggi giornalieri e una lunga macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata.

Invecchiamento Affinamento in piccole vasche di cemento per 15 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato luminoso.

Profumo Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da un bouquet floreale delicato di rosa.

Sapore Al palato è maturo, con ritorni agrumati: il sorso è fresco e strutturato, con un finale sapido.

Abbinamenti Accompagna preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio 16/17° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

COLLE ALES

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Roma Rosso Riserva

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Montepulciano, Sangiovese

Tipologia del terreno Calcareo-argillosi

Vinificazione Fermentazione separata per le varietà con lunghe macerazioni ed estrazioni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento, cui segue affinamento in legno e assemblaggio nella primavera successiva.

Invecchiamento Affinamento separato in tonneau di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Il naso seducente apre con un profondo carattere fruttato di mora e mirtillo, seguito da una sfumatura floreale di violetta e da note più scure di humus e sottobosco. La complessità è accentuata da una speziatura finale con note di pepe nero, cacao e sentori leggermente vanigliati.

Sapore Il palato conferma la densità del frutto già percepita al naso. La struttura del vino si sviluppa in maniera equilibrata con una grana dei tannini particolarmente fine e piacevole che concorre ad accentuare la lunghezza e persistenza del finale.

Abbinamenti Perfetto su carne alla brace e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

MEZZALUNA FRIZZANTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Rosato Frizzante

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Sangiovese, Cesanese

Tipologia del terreno Franco-argillosi

Vinificazione Macerazione di una notte sulle bucce e successiva fermentazione spontanea in piccoli contenitori di acciaio. Rifermentazione in bottiglia con il mosto di Cesanese congelato, seguendo il metodo Scacchi, senza aggiunta di zuccheri. Affinamento sulle fecce per alcuni mesi e continuo affinamento sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosato vivace.

Profumo Al naso si avvertono inizialmente sentori di crosta di pane, poi frutta fresca a bacca rossa croccante: lampone, ribes e fragole.

Sapore Il palato è allegro, energico, fresco e ben equilibrato.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, ma anche da abbinare a tutto pasto.

Temperatura di servizio 6/8° C




TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

ELEPHAS BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Bianco

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Trebbiano, Vermentino, Fiano

Tipologia del terreno Franco-sabbiosi

Vinificazione Le tre varietà vengono raccolte e vinificate separatamente, dopo affinano sulle fecce fini per due mesi per poi essere assemblate entro la fine di dicembre.

Invecchiamento Affinamento separato in tonneau di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino luminoso.

Profumo Al naso è fresco, fine e brioso: esprime bene il terroir e la vicinanza del mare.

Sapore In bocca è piacevole e di facile beva, con un finale sapido e iodato.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo o insieme ad antipasti delicati sia di mare che di terra. Si abbina facilmente a preparazioni leggere a base di pesce e verdure. Ideale anche con carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

ROMA MALVASIA PUNTINATA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Roma Malvasia Puntinata

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Malvasia Puntinata

Tipologia del terreno Franco-sabbiosi

Vinificazione Le uve di Malvasia vengono raccolte in due momenti diversi per preservare da un lato la freschezza del vino e da un altro per donare corpo e struttura all'assemblaggio finale. Vinificazione in bianco tradizionale per esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir.

Invecchiamento L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino chiaro.

Profumo Al naso ha note delicate di fiori e pesca bianca.

Sapore In bocca l'ingresso è fresco, sorretto da una buona struttura che chiude su un tipico finale ammandorlato accompagnato da una piacevole scia sapida, quasi salmastra.

Abbinamenti Accompagna bene tutti i piatti di mare ed egregiamente latticini, formaggi freschi, sfornati di verdure e torte rustiche delicate.

Temperatura di servizio 12/14° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

ELEPHAS ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Sangiovese, Merlot, Montepulciano

Tipologia del terreno Calcareo-argillosi

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox separata per le tre varietà. Fermentazione malolattica in cemento. Assemblaggio a metà gennaio e imbottigliamento a febbraio.

Invecchiamento Affinamento in vasche in cemento con micro-ossigenazione, quindi in bottiglia per almeno 2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso è vinoso e fruttato, con note di visciola e bacche rosse.

Sapore Al palato è di buona struttura ed equilibrio, con un tannino ben dosato e un finale sapido.

Abbinamenti Perfetto con antipasti di salumi e formaggi, patè rustici o sulla classica amatriciana e primi piatti al ragù. Si abbina a secondi piatti come maiale al latte, grigliate di carni, bolliti misti. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio 16/18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

ROMA ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Roma

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

Tipologia del terreno Calcareo-argillosi

Vinificazione Fermentazione sulle bucce per 10-12 giorni, macerazione post fermentativa 7-10 giorni e fermentazione malolattica spontanea dopo la svinatura.

Invecchiamento Affinamento in serbatoi d'acciaio fino a fermentazione malolattica ultimata, poi il vino affina un anno in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino con riflessi brillanti.

Profumo Al naso sentori dolci di frutta rossa, visciole mature, note calde e avvolgenti in grande equilibrio con le sensazioni gustative.

Sapore Al palato è fruttato ed elegante, senza sbavature e senza eccessi. Un vino di grande piacevolezza.

Abbinamenti Eclettico nelle sue possibilità di abbinamento, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi ed i piatti della cucina tradizionale romana, sia i primi con sughi bianchi o rossi che i secondi di carni e frattaglie, nonché ricotte e formaggi di pecora.

Temperatura di servizio 16° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

VERMENTINO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Vermentino

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

Tipologia del terreno Terreni franco-sabbiosi, con buona dotazione di calcio.

Vinificazione Le raccolte scalari nella seconda decade di Agosto permettono di preservare l'acidità e valorizzano la piena espressione aromatica del vitigno. Le uve vengono vinificate in riduzione per favorire la rivelazione e la conservazione degli aromi varietali e locali.

Invecchiamento L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso spiccano intense note di fiori bianchi, agrumi, pesca gialla nonché i profumi della macchia mediterranea, dalla ginestra alle erbe aromatiche, in particolare salvia e timo.

Sapore In bocca è fresco, vivace, sapido, con le note minerali tipicamente marine dei nostri suoli.

Abbinamenti Perfetto per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, tutte le zuppe come il Cacciucco, grigliate miste e frittture di paranza.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

SYRAH

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione Fermenta per 7/8 giorni per poi proseguire la macerazione sulle bucce a caldo per circa due settimane fino al raggiungimento del giusto equilibrio polifenolico. Fermentazione malolattica svolta in vasche in cemento.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in vasca di cemento e in bottiglia per altri 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con sfumature violette.

Profumo L'olfatto è tipico e varietale dove si evidenziano mora di rovo, pepe nero e note balsamiche accompagnate da cacao, spezie dolci e un accenno di vaniglia.

Sapore L'ingresso in bocca è morbido con un evidente ritorno fruttato e speziato. Equilibrato, la struttura è sorretta da un tannino elegante che insieme alla spalla acida conferisce una buona longevità.

Abbinamenti Vino che si accompagna con piatti a base di carne, primi anche ripieni con sughi elaborati, secondi alla brace e al forno, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

CESANESE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Cesanese

Tipologia del terreno Terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione Raccolta delle uve a piena maturità, fermentazione in vasca di acciaio con rimontaggi giornalieri e una macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata.

Invecchiamento Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato luminoso.

Profumo Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone.

Sapore In bocca esprime la sua freschezza e l'avvolgenza di un tannino ben integrato. La struttura accompagna con equilibrio il sorso ad un finale pulito e dai richiami fruttati di ciliegia sotto spirito.

Abbinamenti Ideale per preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati, ma con la sua freschezza ed equilibrata tannicità si accosta bene anche a preparazioni vegetariane.

Temperatura di servizio 18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

SPUMANTE BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Vermentino, Bellone, Bombino, Trebbiano Verde

Tipologia del terreno Terreni franco-argillosi.

Vinificazione Dopo la prima fermentazione in acciaio, il vino base vive la successiva rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Alla fine riceve un dosaggio moderato pensato per preservare i ricchi aromi mediterranei e varietali. Il vino base affina sulle fecce per tre mesi, poi rifermenta in autoclave per un mese rimanendo ulteriori 3 mesi in autoclave sulle fecce con batonnages regolari.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo brillante con perlage fine.

Profumo Al naso note di miele di acacia, agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Al gusto ha un equilibrio improntato sulla freschezza e la mineralità che ne facilitano la beva. Il Vermentino contribuisce al bouquet ed al corpo mentre il Bellone ed il Bombino conferiscono dinamicità e verticalità.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti di mare crudi, crostacei e fritti di verdure.

Temperatura di servizio 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



 ANNO DI FONDAZIONE | 1926

 ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)

 VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO



Castello di Torre in Pietra

SPUMANTE ROSATO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Sangiovese

Tipologia del terreno Terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione Dopo la pressatura diretta delle uve e la prima fermentazione in acciaio, la successiva rifermentazione avviene in autoclave. Il vino base affina sulle fecce per mesi, prima della seconda fermentazione dove rimane ulteriori 2 mesi sulle fecce con batonnages regolari.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosato vivace con un bel perlage.

Profumo Al naso emergono note di piccoli frutti rossi e dal bouquet delicatamente floreale.

Sapore In bocca è di buona struttura e restituisce un equilibrio tra le componenti fresco-sapide e il residuo zuccherino bilanciato. Il Sangiovese conferisce la spalla acida e la finezza dei profumi.

Abbinamenti Come aperitivo ma anche da abbinare a tutto pasto o su delle pizze gourmet.

Temperatura di servizio 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO

