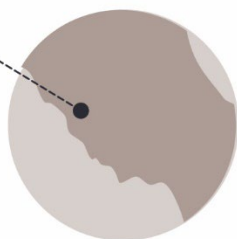


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA TORRIMPIETRA / LAZIO

VERMENTINO



LAZIO
TORRIMPIETRA
ROMA
41° 55' 45" N
12° 13' 23" E



ANNO DI
FONDAZIONE
XVI secolo



VITIGNI
SANGIOVESE / MONTEPUL-
CIANO / CESANESE / SYRAH /
MERLOT / VERMENTINO /
FIANO / MALVASIA
PUNTINANA / CHARDONNAY
/ TREBBIANO



ESTENSIONE
TERRITORIO
150 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
210.000

DENOMINAZIONE

IGT Lazio Bianco

VITIGNO

100% Vermentino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni franco-sabbiosi, con
buona dotazione di calcio

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino brillante. 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. 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 frittore di paranza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

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.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it