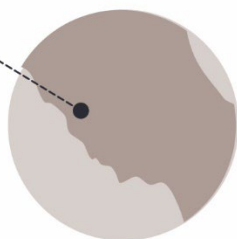


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA
TORRIMPIETRA / LAZIO

ARENARO



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



ANNO DI FONDAZIONE
XVI secolo



VITIGNI
SANGIOVESE / MONTEPULCIANO / CESANESE / SYRAH / MERLOT / VERMENTINO / FIANO / MALVASIA PUNTINANA / CHARDONNAY / TREBBIANO



ESTENSIONE TERRITORIO
150 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
210.000

DENOMINAZIONE
IGT Lazio Vermentino

VITIGNO
100% Vermentino

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12°C

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneto Arenario

TIPOLOGIA TERRENO
Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

NOTE DEGUSTATIVE

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



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it