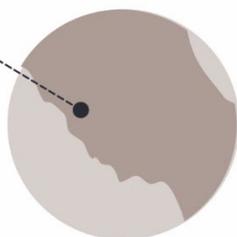


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA  
TORRIMPIETRA / LAZIO

MACCHIA SACRA



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 Fiano

**VITIGNO**

100% Fiano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12°C

**ZONA DI PRODUZIONE**

In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

**TIPOLOGIA TERRENO**

Terreni franco-sabbiosi

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

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



**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore giallo oro. 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. 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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it