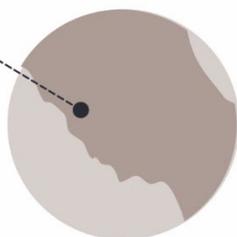


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA TORRIMPIETRA / LAZIO

SPUMANTE BRUT



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

VITIGNO

70% Vermentino, 25% Bellone,
5% Bombino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni franco-sabbioso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 DEGUSTATIVE

Colore giallo brillante con perlage fine. Al naso note di miele di acacia, agrumi ed erbe aromatiche. 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.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it