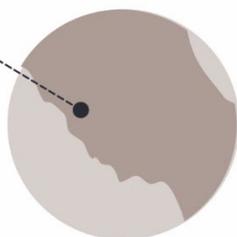


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA TORRIMPIETRA / LAZIO

SPUMANTE ROSATO



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

100% Sangiovese

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni calcareo-argillosi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 DEGUSTATIVE

Colore rosato vivace con un bel perlage. Al naso emergono note di piccoli frutti rossi e dal bouquet delicatamente floreale, 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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it