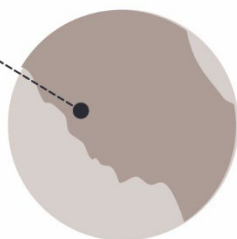


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA MEZZALUNA ROSATO FRIZZANTE

TORRIMPIETRA / LAZIO



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

VITIGNO

Varietà a bacca rossa del centro Italia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni franco-argillosi

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione di una notte sulle bucce e successiva fermentazione spontanea in piccoli contenitori di acciaio. Rifermentazione in bottiglia con il mosto di Cesanese congelato, seguendo il metodo Scacchi, senza aggiunta di zuccheri. Affinamento sulle fecce per alcuni mesi e continuo affinamento sui lieviti.

NOTE DEGUSTATIVE

Vivace rosato frizzante, allegro, energico, fresco e ben equilibrato. Al naso si avvertono inizialmente sentori di crosta di pane, poi frutta fresca a bacca rossa croccante: lampone, ribes e fragole.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ma anche da abbinare a tutto pasto.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it