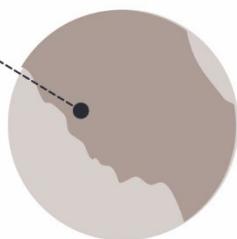


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA TORRIMPIETRA / LAZIO

SYRAH



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% Syrah

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni calcareo-argillosi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermenta per 7/8 giorni
per poi proseguire la
macerazione sulle
bucce a caldo per circa
due settimane fino al
raggiungimento del
giusto equilibrio
polifenolico.

Fermentazione
malolattica svolta in
vasche in cemento.

Affinamento di 6 mesi in
vasca di cemento e in
bottiglia per altri 6 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violette. L'olfatto è tipico e varietale dove si evidenziano mora di rovo, pepe nero e note balsamiche accompagnate da cacao, spezie dolci e un accenno di vaniglia. L'ingresso in bocca è morbido con un evidente ritorno fruttato e speziato. Equilibrato, la struttura è sorretta da un tannino elegante che insieme alla spalla acida conferisce una buona longevità.

ABBINAMENTI

Vino che si accompagna con piatti a base di carne, primi anche ripieni con sughi elaborati, secondi alla brace e al forno, formaggi a media stagionatura.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it