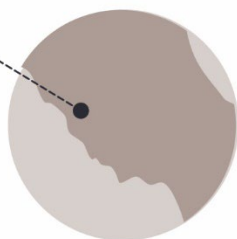


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA  
TORRIMPIETRA / LAZIO

CESANESE



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 Rosso

**VITIGNO**

100% Cesanese

**GRADO ALCOLICO**

14%

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO**

18°C

**ZONA DI PRODUZIONE**

Nei vigneti di Torrimpietra,  
nella campagna romana.

**TIPOLOGIA TERRENO**

Terreni calcareo-argillosi

**NOTE DEGUSTATIVE**

Colore rosso granato luminoso. Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone. In bocca esprime la sua freschezza e l'avvolgenza di un tannino ben integrato. La struttura accompagna con equilibrio il sorso ad un finale pulito e dai richiami fruttati di ciliegia sotto spirito.

**ABBINAMENTI**

Ideale per preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati, ma con la sua freschezza ed equilibrata tannicità si accosta bene anche a preparazioni vegetariane.

**VINIFICAZIONE E  
AFFINAMENTO**

Raccolta delle uve a piena maturità, fermentazione in vasca di acciaio con rimontaggi giornalieri e una macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata. Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it