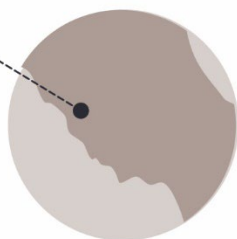


CASTELLO DI TORRE IN PIETRA TORRIMPIETRA / LAZIO

TERRE DI BRECCIA



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 Cesanese

VITIGNO

100% Cesanese

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra,
nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni calcareo-argillosi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso granato luminoso. Il naso è invitante e pulito,
caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da
un bouquet floreale delicato di rosa. In bocca entra morbido e
avvolgente con un tannino setoso e non invadente. La struttura
accompagna con equilibrio il sorso ad un finale pulito e dai
richiami fruttati di ciliegia sotto spirito.

ABBINAMENTI

Può essere servito leggermente fresco a 16 °C e accompagna
preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle
alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati.



Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it