

CASTELLO DI TORRE IN PIETRA
TORRIMPIETRA / LAZIO

ROMA ROSSO



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

DOC Roma Rosso

VITIGNO

Varietà a bacca rossa del centro Italia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

ZONA DI PRODUZIONE

Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

TIPOLOGIA TERRENO

Terreni calcareo-argillosi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione sulle bucce per 10-12 giorni, macerazione post fermentativa 7-10 giorni e fermentazione malolattica spontanea dopo la svinatura. Affinamento in serbatoi d'acciaio fino a fermentazione malolattica ultimata, poi il vino affina un anno in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso sentori dolci di frutta rossa, visciole mature, note calde e avvolgenti in grande equilibrio con le sensazioni gustative, che sono fruttate ed eleganti, senza sbavature e senza eccessi. Un vino di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI

Eclettico nelle sue possibilità di abbinamento, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi ed i piatti della cucina tradizionale romana, sia i primi con sughi bianchi o rossi che i secondi di carni e frattaglie, nonché ricotte e formaggi di pecora.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it