

Castello di Torre in Pietra

ARENARO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Vermetino

Zona produttiva Vigneto Arenario

Vitigno 100% Vermentino

Tipologia del terreno Franco sabbioso, con presenza di detriti marini pleistocenici.

Vinificazione Vendemmia tra fine agosto e inizio settembre. Fermentazione spontanea. Le uve vengono raccolte a mano e il mosto rimane una sola notte a contatto con le bucce. Successiva vinificazione in riduzione per favorire la conservazione degli aromi varietali.

Invecchiamento Affinamento in vasche d'acciaio sulle fecce nobili per circa 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso ricorda la macchia mediterranea che circonda il vigneto; emergono ginestra, erbe aromatiche, fiori bianchi e agrumi.

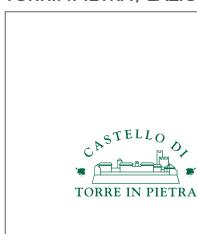
Sapore In bocca è fresco, vivace, sapido, con note minerali tipicamente marine che riflettono la sabbia su cui crescono le vigne e la brezza marina.

Abbinamenti Ideale per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, zuppe di pesce, grigliate miste e frittura di paranza.

Temperatura di servizio 12° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA COLAIOCCO (enologo)
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO, FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO, BELLONE E BOMBINO

