

Castello di Torre in Pietra

CESANESE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Cesanese

Tipologia del terreno Terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione 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.

Invecchiamento Affinamento in vasche di cemento per 12 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato luminoso.

Profumo Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone.

Sapore 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.

Temperatura di servizio 18° 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

