

Castello di Torre in Pietra

# COLLE ALES

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma Rosso Riserva

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** Montepulciano, Sangiovese

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Fermentazione separata per le varietà con lunghe macerazioni ed estrazioni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento, cui segue affinamento in legno e assemblaggio nella primavera successiva.

**Invecchiamento** Affinamento separato in tonneau di rovere francese da 350 L e in piccoli serbatoi in cemento per 18 mesi, cui seguono 6 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino intenso.

**Profumo** Il naso seducente apre con un profondo carattere fruttato di mora e mirtillo, seguito da una sfumatura floreale di violetta e da note più scure di humus e sottobosco. La complessità è accentuata da una speziatura finale con note di pepe nero, cacao e sentori leggermente vanigliati.

**Sapore** Il palato conferma la densità del frutto già percepita al naso. La struttura del vino si sviluppa in maniera equilibrata con una grana dei tannini particolarmente fine e piacevole che concorre ad accentuare la lunghezza e persistenza del finale.

**Abbinamenti** Perfetto su carne alla brace e formaggi stagionati.

**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

