

Castello di Torre in Pietra

ELEPHAS ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

Vitigno Sangiovese, Merlot, Montepulciano

Tipologia del terreno Calcareo-argillosi

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox separata per le tre varietà. Fermentazione malolattica in cemento. Assemblaggio a metà gennaio e imbottigliamento a febbraio.

Invecchiamento Affinamento in vasche in cemento con micro-ossigenazione, quindi in bottiglia per almeno 2 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso.

Profumo Al naso è vinoso e fruttato, con note di visciola e bacche rosse.

Sapore Al palato è di buona struttura ed equilibrio, con un tannino ben dosato e un finale sapido.

Abbinamenti Perfetto con antipasti di salumi e formaggi, patè rustici o sulla classica amatriciana e primi piatti al ragù. Si abbina a secondi piatti come maiale al latte, grigliate di carni, bolliti misti. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio 16/18° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



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



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

