

Castello di Torre in Pietra

# ELEPHAS ROSSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, 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  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



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

