

Castello di Torre in Pietra

MACCHIA SACRA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Fiano

Zona produttiva In una singola vigna a Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Fiano

Tipologia del terreno Franco sabbioso

Vinificazione Raccolta manuale in due periodi: prima selezione delle uve più belle per la macerazione sulle bucce. Il mosto fermenta spontaneamente in acciaio a contatto con le bucce e le masse affinano in cemento per 5 mesi separatamente, per poi essere assemblate nella primavera successiva.

Invecchiamento Affinamento in cemento per 1 anno sulle fecce fini e imbottigliamento 1 anno e mezzo dopo la vendemmia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo oro.

Profumo Al naso è avvolgente, con in evidenza una nota agrumata e il tipico sentore varietale di nocciola, il tutto accompagnato da un tocco salmastro e minerale.

Sapore Al palato è maturo, con ritorni agrumati: il sorso è fresco e strutturato, con un finale sapido.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con piatti di mare importanti, ma anche tagliatelle ai funghi porcini, risotto al tartufo, pollame nobile, torte rustiche e formaggi.

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

