

Castello di Torre in Pietra

MEZZALUNA FRIZZANTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Rosato Frizzante

Zona produttiva Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

Vitigno Sangiovese, Cesanese

Tipologia del terreno Franco-argillosi

Vinificazione Macerazione di una notte sulle bucce e successiva fermentazione spontanea in piccoli contenitori di acciaio. Rifermentazione in bottiglia con il mosto di Cesanese congelato, seguendo il metodo Scacchi, senza aggiunta di zuccheri. Affinamento sulle fecce per alcuni mesi e continuo affinamento sui lieviti.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosato vivace.

Profumo Al naso si avvertono inizialmente sentori di crosta di pane, poi frutta fresca a bacca rossa croccante: lampone, ribes e fragole.

Sapore Il palato è allegro, energico, fresco e ben equilibrato.

Abbinamenti Ideale come aperitivo, ma anche da abbinare a tutto pasto.

Temperatura di servizio 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



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



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

