

Castello di Torre in Pietra

SPUMANTE BRUT

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

Vitigno Vermentino, Bellone, Bombino, Trebbiano Verde

Tipologia del terreno Terreni franco-argillosi.

Vinificazione Dopo la prima fermentazione in acciaio, il vino base vive la successiva rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat. Alla fine riceve un dosaggio moderato pensato per preservare i ricchi aromi mediterranei e varietali. Il vino base affina sulle fecce per tre mesi, poi rifermenta in autoclave per un mese rimanendo ulteriori 3 mesi in autoclave sulle fecce con batonnages regolari.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo brillante con perlage fine.

Profumo Al naso note di miele di acacia, agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Al gusto ha un equilibrio improntato sulla freschezza e la mineralità che ne facilitano la beva. Il Vermentino contribuisce al bouquet ed al corpo mentre il Bellone ed il Bombino conferiscono dinamicità e verticalità.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo, si accompagna bene ad antipasti di mare crudi, crostacei e fritti di verdure.

Temperatura di servizio 6/8° 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

