

Castello di Torre in Pietra

TERRE DI BRECCIA

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Cesanese

Zona produttiva Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Cesanese

Tipologia del terreno Calcareo-argillosi

Vinificazione Raccolta manuale delle uve a piena maturità e fermentazione spontanea in vasca di acciaio, con rimontaggi giornalieri e una lunga macerazione tra i 15 e i 20 giorni a seconda dell'annata.

Invecchiamento Affinamento in piccole vasche di cemento per 15 mesi con stabilizzazione naturale dovuta al tempo e al freddo degli inverni, cui segue una leggera filtrazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso granato luminoso.

Profumo Il naso è invitante e pulito, caratterizzato da piccoli frutti rossi, marasca e lampone, seguiti da un bouquet floreale delicato di rosa.

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

Abbinamenti Accompagna preparazioni a base di carne come lasagne al forno, tagliatelle alla bolognese, ragù e formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio 16/17° 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

