

Castello di Torre in Pietra

# TERRE DI BRECCIA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Cesanese

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, 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

