

La Torre

SELEZIONE DI UVE SANGIOVESE E SAGRANTINO

DENOMINAZIONE	IGT Umbria, rosso
VITIGNO	90% Sangiovese 10% Sagrantino

Territorio di produzione

VIGNA D'ORIGINE	Località Trebbio
SISTEMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
ESPOSIZIONE	Sud
ETA' MEDIA DEI VIGNETI	Impianto di circa 4 anni
DENSITA' D'IMPIANTO	5000 piante/ha
TIPO DI TERRENO	Medio impasto, calcareo-argilloso
PRODUZIONE	75 q/ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	320 m s.l.m.
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
GRADAZIONE ALCOLICA	14%
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

VINIFICAZIONE FERMENTAZIONE

La temperatura viene portata intorno ai 22°C per i primi 3 giorni di fermentazione. Per i successivi 7/8 giorni 28°C facendo un solo rimontaggio al giorno per mantenere fresche le vinacce. Il fiore viene separato dalle bucce. In un contenitore di cemento manteniamo il vino a temperatura non al di sotto di 22° per effettuare la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

5 mesi in contenitori di cemento da 50 hl sulle fecce fini effettuando vari travasi per eliminare le fecce grossolane. Affinamento circa 2/3 mesi in bottiglia.

Note organolettiche

COLORE	Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei.
AROMA	Al naso sentori di frutti di bosco, delicati rofumi di ribes e more, con leggero sentore di spezie.
GUSTO	Vino rosso di buona struttura, notevole concentrazione e di buona sapidità, si svela immediatamente. Grande espressione del territorio.

Note di servizio

ABBINAMENTO	Ideale con primi piatti, tartare di carne.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°-10°C



Il nome "LA TORRE" fa riferimento al simbolo e sede della cantina Goretti di Perugia, Torre del XII secolo, torre colombaia tipica dei paesaggi rurali, costruita per la protezione della città di Perugia.