

LA TORRE

I.G.T. Umbria, Rosso

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	90% Sangiovese 10% Sagrantino
VINIFICAZIONE	In rosso
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta delle uve ad inizio ottobre.
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol
VIGNA	Località Trebbio, 320m s.l.m., cordone speronato. Esposizione sud, impianto di circa 4 anni, con 5000 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 75 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
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.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE	La temperatura viene portata intorno ai 22°C per i primi 3 giorni di fermentazione. Per i successivi 7/8 giorni a 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Vino rosso rubino intenso con riflessi violacei.
AROMA	Al naso sentori di frutti di bosco, delicati profumi 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

