



LA TORRE

LASTRICHETI

IGT ROSSO TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 70 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 50% - Merlot 50%

Altimetria dei Vigneti: 350-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: medio impasto limoso e argilloso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, diraspapigiatura, fermentazione delle uve separate, a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni, maturazione in vasche di acciaio per circa 7 mesi affinato in bottiglia per 3 mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26-28 °C

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Bouquet: ampio e persistente con sentori di frutta matura

Gusto: complesso e morbido dove si affermano la tipicità dei vitigni che lo compongono.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ideale per formaggi stagionati, cacciagione e carni rosse



Tipologie formato:



lt 0,75