



LA TORRE

CHIANTI DOCG RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 60 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 100%

Altimetria dei Vigneti: 356-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: medio impasto argilloso, con buona presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.

Periodo di maturazione: minimo 12 mesi in botti di rovere da 30 hl affinato in bottiglia per 5 mesi prima di metterlo sul mercato.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26-28 °C

Colore: rubino intenso con riflessi granata

Bouquet: fresco ed ampio persistente nelle note fruttate, leggeri sentori di vaniglia

Gusto: buona la freschezza, buon equilibrio tra tannini ed acidità

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ideale per formaggi stagionati carni rosse alla griglia



Tipologie formato:



lt 0,75



lt 1,5