



# LA TORRE

## BRUZZICO

IGT ROSATO TOSCANO

**Zona di produzione:** Arezzo - Toscana (Italia)

**Note alla produzione:** vino biologico

**Resa per Ettaro:** 70 q.li di uva

**Vitigno:** Sangiovese 100%

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

**Tipologia dei terreni:** medio impasto limoso

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Note alla Vinificazione:** raccolta a mano, diraspapigiatura. Vino ottenuto con il metodo del salasso. Macerazione a freddo per 24/48 ore, maturazione in vasche d'acciaio per circa 7 mesi.

**Periodo di maturazione:** affinato in bottiglia per 1 mese.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 20 °C

**Colore:** rosa intenso

**Bouquet:** bouquet delicato e fresco con vivaci sentori di piccoli frutti rossi e ciliegia marasca.

**Gusto:** fresco e sapido

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Abbinamento:** ideale con formaggi di media stagionatura, pesce arrosto o carni bianche.



Tipologie formato:



lt 0,75