



LA TORRE

MACCHIONE

IGT ROSSO TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 60 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 50% - Merlot 50%

Altimetria dei Vigneti: 350-450 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: 12 mesi in tonneaux di rovere da 7 h e 8 mesi in bottiglia prima di metterlo sul mercato.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 26-28 °C

Colore: rosso rubino intenso con gradevoli note violacee

Bouquet: intenso e complesso aromi di spezie con sentori di frutta rossa

Gusto: morbido ed avvolgente con piacevoli note tanniche

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ideale con stufati, carni rosse alla griglia e cacciagione



Tipologie formato:



lt 0,75



lt 1,5