



# 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