

Castello di Torre in Pietra

# SPUMANTE ROSATO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, nella campagna romana.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Tipologia del terreno** Terreni calcareo-argillosi.

**Vinificazione** Dopo la pressatura diretta delle uve e la prima fermentazione in acciaio, la successiva rifermentazione avviene in autoclave. Il vino base affina sulle fecce per mesi, prima della seconda fermentazione dove rimane ulteriori 2 mesi sulle fecce con batonnages regolari.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosato vivace con un bel perlage.

**Profumo** Al naso emergono note di piccoli frutti rossi e dal bouquet delicatamente floreale.

**Sapore** In bocca è di buona struttura e restituisce un equilibrio tra le componenti fresco-sapide e il residuo zuccherino bilanciato. Il Sangiovese conferisce la spalla acida e la finezza dei profumi.

**Abbinamenti** Come aperitivo ma anche da abbinare a tutto pasto o su delle pizze gourmet.

**Temperatura di servizio** 6/8° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



ENOLOGO | ARIANNA  
COLAIOCCO (enologo)  
MASSIMILIANO CABURAZZI (consulente)



VITIGNI | SANGIOVESE, MONTEPULCIANO,  
CESANESE, SYRAH, MERLOT, VERMENTINO,  
FIANO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO,  
BELLONE E BOMBINO

