

Castello di Torre in Pietra

VERMENTINO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio Vermentino

Zona produttiva Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

Vitigno Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

Tipologia del terreno Terreni franco-sabbiosi, con buona dotazione di calcio.

Vinificazione Le raccolte scalari nella seconda decade di Agosto permettono di preservare l'acidità e valorizzano la piena espressione aromatica del vitigno. Le uve vengono vinificate in riduzione per favorire la rivelazione e la conservazione degli aromi varietali e locali.

Invecchiamento L'affinamento avviene in vasche d'acciaio dove il vino viene mantenuto sulle fecce nobili per circa 3 mesi, segue un affinamento in bottiglia di minimo un mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino brillante.

Profumo Al naso spiccano intense note di fiori bianchi, agrumi, pesca gialla nonché i profumi della macchia mediterranea, dalla ginestra alle erbe aromatiche, in particolare salvia e timo.

Sapore In bocca è fresco, vivace, sapido, con le note minerali tipicamente marine dei nostri suoli.

Abbinamenti Perfetto per tutta la cucina di mare: antipasti crudi e cotti, tutte le zuppe come il Cacciucco, grigliate miste e frittura di paranza.

Temperatura di servizio 12° 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

