

Castello di Torre in Pietra

# VERMENTINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Lazio Vermentino

**Zona produttiva** Nei vigneti di Torrimpietra, 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 frittiture 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

