

## Castello di Torre in Pietra

# ROMA ROSSO

### NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Roma

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

**Vitigno** Montepulciano, Cesanese, Sangiovese

**Tipologia del terreno** Calcareo-argillosi

**Vinificazione** Fermentazione sulle bucce per 10-12 giorni, macerazione post fermentativa 7-10 giorni e fermentazione malolattica spontanea dopo la svinatura.

**Invecchiamento** Affinamento in serbatoi d'acciaio fino a fermentazione malolattica ultimata, poi il vino affina un anno in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, quindi prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

### NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi brillanti.

**Profumo** Al naso sentori dolci di frutta rossa, visciole mature, note calde e avvolgenti in grande equilibrio con le sensazioni gustative.

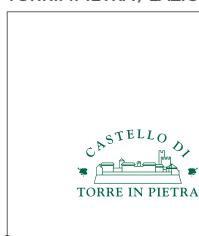
**Sapore** Al palato è fruttato ed elegante, senza sbavature e senza eccessi. Un vino di grande piacevolezza.

**Abbinamenti** Eclettico nelle sue possibilità di abbinamento, accompagna bene antipasti di salumi e formaggi ed i piatti della cucina tradizionale romana, sia i primi con sughi bianchi o rossi che i secondi di carni e frattaglie, nonché ricotte e formaggi di pecora.

**Temperatura di servizio** 16° C



TORRIMPIETRA / LAZIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1926



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



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

