

Castello di Torre in Pietra

SYRAH

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Lazio

Zona produttiva Nei vigneti di Torrampietra, nella campagna romana.

Vitigno 100% Syrah

Tipologia del terreno Terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione Fermenta per 7/8 giorni per poi proseguire la macerazione sulle bucce a caldo per circa due settimane fino al raggiungimento del giusto equilibrio polifenolico. Fermentazione malolattica svolta in vasche in cemento.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi in vasca di cemento e in bottiglia per altri 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino intenso con sfumature violette.

Profumo L'olfatto è tipico e varietale dove si evidenziano mora di rovo, pepe nero e note balsamiche accompagnate da cacao, spezie dolci e un accenno di vaniglia.

Sapore L'ingresso in bocca è morbido con un evidente ritorno fruttato e speziato. Equilibrato, la struttura è sorretta da un tannino elegante che insieme alla spalla acida conferisce una buona longevità.

Abbinamenti Vino che si accompagna con piatti a base di carne, primi anche ripieni con sughi elaborati, secondi alla brace e al forno, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio 18° 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

