

TORRÆ DEL S A L E™

SANGIOVESE I.G.T. PUGLIA - BIO



Grape Varietals: 100% Sangiovese

Vineyards: nord des Pouilles, cultivés sous régie biologique

Average age of the vines: 10 ans

Soil: argileux et riche en squelette

Harvest Period: mi-septembre

Vinification: traditionnelle en rouge, macération prolongée à température contrôlée, remontages fréquents et raffinage en acier inoxydable uniquement

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 g/l

Color: rouge rubis intense et profond aux reflets violets

Aroma: notes de fruits rouges frais de sous-bois agrémentées de touches épicées et balsamiques

Palate: structure ferme mais caractérisée par des tannins très ronds et sapides

Food Suggestions: frais aussi en apéritif. Pâtes cuites au four, viandes rouges, grillades et fromages affinés

Serving Temperature: 14-16 °C / 57-61 °F