

TORRÆ DEL SALE™

CHIANTI D.O.C.G. - BIO



Cépages: 85% Sangiovese, 10% de Merlot, 5% Canaiolo.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: argileux avec une bonne structure.

Vendanges: 10-20 Septembre.

Vinification: vinification en rouge traditionnel avec 10 jours de macération avec la pellicule dans un vinificateur en acier. Quand la fermentation est terminée, le vin est affiné dans un réservoir en acier.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis avec des nuances violettes.

Nez: fruité et floral avec des notes de castrante, myrtille et de violet.

Bouche: vin moyennement corsé avec une belle fraîcheur; les tanins sont présents mais souples; dans l'ensemble c'est un vin facile à boire.

Accompagnements: viande blanche, ragoût, tous les types de fromage.

Température de service: 16-18° C / 61-65° F