

TORRÆ DEL SALE™

CHIANTI D.O.C.G. - BIO



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

Vignobles: Situés à 150-200 m d'altitude.

Âge moyen des vignes: 15 ans.

Sol: Argileux avec une bonne structure.

Vendanges: 10-20 Septembre.

Vinification: Vinification traditionnelle en rouge. 10 jours de macération sur les peaux dans des cuves inox. Après la fermentation, l'affinage se fait en cuves inox.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: Rouge rubis avec des reflets pourpres.

Nez: Fruité et fleuri, dénotent particulièrement la mûre, la myrtille et la violette.

Bouche: Vin moyennement corsé avec une belle fraîcheur, les tannins sont présents mais doux, c'est un vin facile à boire.

Accompagnements: Viandes blanches, ragoûts, tous types de fromages.

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