

# TORRÆ DEL S A L E™

SANGIOVESE I.G.T. PUGLIA - BIO



**Grape Varietals:** 100% Sangiovese

**Vineyards:** nord della Puglia, coltivati in conduzione biologica

**Average age of the vines:** 10 anni

**Soil:** argilloso e ricco di scheletro

**Harvest Period:** meta' settembre

**Vinification:** tradizionale in rosso, macerazione prolungata a temperature controllata, frequenti rimontaggi e affinamento in solo acciaio inox

**Alcohol Content:** 13%

**Residual Sugar:** 3 grammi per litro

**Color:** rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei

**Aroma:** note di frutti rossi freschi di sottobosco con sentori speziati e balsamici

**Palate:** struttura decisa ma con tannini molto rotondi e sapidi

**Food Suggestions:** fresco anche come aperitivo. Pasta al forno, carni rosse, grigliate e formaggi stagionati

**Serving Temperature:** 14-16 °C