

# TORRÆ DEL S A L E™

CHIANTI D.O.C.G. - BIO



**Vitigni:** 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Canaiolo.

**Età media delle vigne:** 15 anni.

**Terreno:** argilloso con buona struttura.

**Vendemmia:** 10-20 Settembre.

**Vinificazione:** vinificazione in rosso tradizionale con 10 giorni di macerazione con le bucce in vinificatore di acciaio. Conclusa la fermentazione viene affinato in un serbatoio di acciaio.

**Alcool:** 13%

**Zucchero:** 3 grammi per litro.

**Colore:** rosso rubino con sfumature porpora.

**Aroma:** fruttato e floreale, tra i vari sentori prevalgono il ribes, il mirtillo e la viola.

**Palato:** vino di medio corpo con una bella freschezza; i tannini sono presenti ma morbidi; nel complesso è un vino beverino.

**Abbinamento:** carne bianca, spezzatino, tutti i tipi di formaggio.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C