TORRÆ DEL SALE™

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% vol.

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

VINI D'ITALIA 19 89
Alessandro Berselli
THE SOUL OF ITALIAN WINE