

TORRÆ DEL S A L E™

CHIANTI D.O.C.G. - BIO



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

Vigneti: Situati a 150-200 m

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 di facile beva.

Abbinamento: Carne bianca, spezzatino, tutti i tipi di formaggio.

Temperatura di servizio: 16-18° C