



LA TORRE

BRUZZECO

IGT ROSATO TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 70 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 100%

Altimetria dei Vigneti: 350-450 m s.l.m

Tipologia dei terreni: medio impasto limoso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: raccolta a mano, diraspapigiatura. Vino ottenuto con il metodo del salasso. Macerazione a freddo per 24/48 ore, maturazione in vasche d'acciaio per circa 7 mesi.

Periodo di maturazione: affinato in bottiglia per 1 mese.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 20 °C

Colore: rosa intenso

Bouquet: bouquet delicato e fresco con vivaci sentori di piccoli frutti rossi e ciliegia marasca.

Gusto: fresco e sapido

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamento: ideale con formaggi di media stagionatura, pesce arrosto o carni bianche.



Tipologie formato:



Lt 0,75