



LA TORRE

ZEROSOL

VINO BIOLOGICO VINIFICATO SENZA ALCUN AGGIUNTA.
IGT ROSSO TOSCANO

Zona di produzione: Arezzo - Toscana (Italia)

Note alla produzione: vino biologico

Resa per Ettaro: 50 q.li di uva

Vitigno: Sangiovese 100%

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

Tipologia dei terreni: medio impasto limoso e argilloso con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Note alla Vinificazione: fermentazione in tini di legno senza aggiunta ne' di solfiti, ne' di lieviti o altri coadiuvanti enologici. Vino ottenuto solo esclusivamente con uva. Fermentazione di 20-25 giorni con lieviti indigeni, successivo affinamento in legno per 6 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Materiali delle vasche di fermentazione: legno

Bouque: intenso e vivace, richiama note di ciliegia marasca e frutta a bacca rossa

Gusto: complesso e caratteristico, emergono le note speziate ed i tannini caratteristici del sangiovese. .

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ideale per formaggi stagionati, cacciagione e carni rosse



Tipologie formato:



lt 0,75