TORRE'S WINE
ENOTECA E DISTRIBUZIONE

Rosso di Montalcino DOC - Col d'Orcia

LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigneti propri, siti a Montalcino, sulla collina di Sant'Angelo
- Vitigno: Sangiovese 100%
- Andamento climatico: Inverno mite con temperature minime nel mese di Gennaio a cui sono seguite piogge nella seconda parte di febbraio
- Vinificazione: Fermentazione sulle bucce della durata di 10 - 12 giorni, a temperatura controllata inferiore a 28°C in vasche di acciaio da 150 hl basse e larghe, appositamente realizzate per estrarre delicatamente tannini e colore
- Affinamento: 9 mesi in botti di rovere di Slavonia di capacità compresa tra i 75 ed i 150 hl. Parte del vino è stato affinato in tonneaux e vasche di cemento.Segue l'affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei
- Profumo: Ampio, intenso e complesso. Le piacevoli note fruttate di ribes, ciliegia e amarena sono seguite da sentori di tostatura e vaniglia
- Gusto: Vino di buona struttura, con tannini ben presenti e piacevoli. Dotato di buona freschezza e sapidità, chiude con una lunga persistenza aromatica.