

# **LA TORRACCIA IGT**

## **DENOMINAZIONE**

La Torraccia IGT Lazio Rosso

## **LE VARIETÀ**

Cesanese e Sangiovese a metà ottenuti da vigneti con densità d'impianto di 4500 ceppi ettaro; si producono in media 1,5 chili di uva per pianta.

## **LA VENDEMMIA**

In cassette da metà di Ottobre prima il Sangiovese poi il Cesanese.

## **LA VINIFICAZIONE**

Macerazione con rimontaggi e delestage per 7-10 giorni e a temperatura controllata per esaltare le note fruttate, la fermentazione malolattica segue immediatamente quella alcolica.

## **AFFINAMENTO**

Viene affinato in barriques metà di primo e metà di secondo passaggio per 6 mesi.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Dal colore rosso rubino violaceo intenso e brillante; al naso è potente di frutti neri e confettura, in bocca è pieno e strutturato, di lunga persistenza, il tannino è vigoroso ma morbido.

## **ABBINAMENTO**

Carni rosse, stufati, agnello e maiale anche con salse e formaggi stagionati. Temperatura di servizio consigliata 18°.

## **DENOMINATION**

La Torraccia IGT Lazio Rosso

## **THE VARIETY**

Cesanese and Sangiovese grapes at equal percentage grown from vineyards that have an implantation density of 4500 stumps per hectare with a 1,5 kg. of grapes per plant production.

## **THE GRAPE HARVEST**

It is done at the first half of October using small boxes, first Sangiovese then Cesanese grapes.

## **THE WINEMAKING**

It is refined in barriques half of first and half of second transfer for 6 months.

## **WINE CHARACTERISTICS**

It is a ruby red wine with shades of an intense and brilliant violet; it is strong at the nose with scents of black fruits and jam, in mouth it is structured and prime, has a long persistence and a vigorous but mellow tannin.

## **FOOD PAIRING**

Red meats, stews, lamb and pork with sauces and aged cheeses too. Recommended serving temperature is 18°C.

