



TORRI[®]
CANTINE



TURAN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

RISERVA

www.torricantine.it

TURAN

MONTEPULCIANO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Classificazione Vino fermo **Uve** Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Colore Rosso **Gradazione alcolica** 14,5%

Temperatura di servizio 18/20 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: più di 40 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 5

Produzione per ettaro (q/ha): 80

Tipologia di allevamento: Filare

Potatura: Cordone speronato

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.

Esposizione della vigna: Sud/sud-est

Area vigneti: Colonnella e Controguerra

Tipologia di terreno: Pietroso

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 ottobre in un antico vigneto di oltre 40 anni a Colonnella e Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici profumi del Montepulciano invecchiato.

VINIFICAZIONE

Il vino è fermentato esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati. Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in barriques usate per 18 mesi per poi affinare in bottiglia per almeno 12 mesi.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Borgognotta Virgo 750 ml

Peso della Bottiglia 600 gr

Tappo DIAM5 47mm

EAN Bottiglia 8033011213017

Note Sensoriali

Colore Rosso rubino intenso con note granata

Olfatto Fiori, frutta secca tostata, caffè e fave di cacao

Flavour Sensuale, intenso e notevolmente persistente, conferma le note floreali e tostate e rivela piacevoli sentori di spezie, liquirizia e tabacco.

Note Personali

Valutazione

