


TORRE A CONA
CONTE ROSSI DI MONTELERA

CASAMAGGIO
TOSCANA COLORINO I.G.T

CARATTERIZZATO DA UN COLORE ROSSO MOLTO BRILLANTE, COLORINO CASAMAGGIO HA UN NASO AMPIO, RICCO, PIENO DI SFUMATURE FLOREALI E BALSAMICHE. MORBIDO E SAPIDO, HA TANNINI BEN INTEGRATI, ELEGANTEMENTE PRESENTI.



UVAGGIO:

100% COLORINO

ZONA DI PRODUZIONE:

VIGNETO DI CAGAMAGGIO, 380 M S.L.M

TERRENI:

ALBERESE

RACCOLTA:

DA METÀ SETTEMBRE

RESA:

40 QUINTALI PER ETTARO

VINIFICAZIONE:

TRADIZIONALE IN ACCIAIO PER 7 GIORNI, A TEMPERATURA CONTROLLATA •
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: IN ACCIAIO. AFFINAMENTO IN LEGNO BOTTI DA
25HL DI ROVERE DI SLAVONIA PER 12 MESI

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

SECONDI PIATTI IMPORTANTI, A BASE DI CARNE ROSSA E SELVAGGINA, FORMAGGI
STAGIONATI.

GRADO ALCOLICO:

13 GRADI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

SUGGERITA DI 16 GRADI

BOTTIGLIE PRODOTTE:

CIRCA 3.000

FORMATO BOTTIGLIE:

LT 0,75