Torquato

Certification: I.G.T. Sicilia Rosso
Farming: Organic
Grapes: Aglianico
Planting Year: 2004
Type of soil: Volcanic
Altitude of cultivation: 750 meters a.s.l.
Exposure: East-West
Training method: Guyot
Winemaking: Spontaneous fermentation at a controlled temperature
Aging: Tonneaux 36 months minimum bottles: 12 months minimum
Alcohol grading: 13 % Vol. (depends on the year)

TASTING NOTES
Color: Intense ruby red
Bouquet: Very complex nose rich in many spices, from taste fruity
Taste: Intense, dry, clean taste with well-defined notes and a big, yet balanced, flavor. Complex and harmonious finish
Suggested serving temperature: 16°C

Certificazione: I.G.T. Sicilia Rosso
Agricoltura: Biologica
Uve: Aglianico
Anno di impianto: 2004
Tipo di terreno: Vulcanico
Altitudine di coltivazione: 750 metri s.l.m.
Esposizione: Est-Ovest (Contrada Rampante)
Forma di allevamento: Guyot
Vinificazione: Fermentazione spontanea a temperatura controllata
Affinamento: Legno, botti in rovere per minimo 36 mesi, bottiglia per almeno 12 mesi
Gradazione alcolica: 13% Vol. (dipende dall'annata)

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Rosso rubino carico
Profumi Olfatto: naso molto complesso ricco di mille spezie: dalla tostatura alla frutta quasi confettura
Palato Gusto: Sapore intenso, asciutto, netto, sentori ben definiti da una grande ma equilibrata sapidità. Finale complesso ed armonico
Temperatura di servizio suggerita: 16°

Notes