



Castello della Paneretta



TORRE A DESTRA 2010

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

L'annata 2010 è stata caratterizzata da una primavera incerta e piovosa, seguita da un'estate con notevoli escursioni termiche e con giornate di forti piogge.

Quest'anno siamo stati particolarmente aiutati dai nostri terreni che essendo molto sassosi hanno permesso un ottimo drenaggio delle acque. La macerazione (con frequenti rimontaggi giornalieri) è stata fatta in tini di acciaio termo-controllati ed è durata 5 giorni. Il vino è stato posto in barriques francesi. L'affinamento in legno è durato circa 2 anni.

Sono state imbottigliate nel mese di luglio 2013 6.600 bordolesi.

<i>Colore</i>	Rosso rubino profondo
<i>Profumo</i>	Gli aromi ricordano violetta, alloro, ciliegia matura e spezie.
<i>Gusto</i>	Viva impronta minerale, frutto maturo sostenuto da una tessitura tannica molto fine.
<i>Uve</i>	Sangiovese 100%
<i>Estratto secco</i>	29,5 gr/l
<i>Alcol</i>	13,5 % vol.
<i>Acidità volatile</i>	0.61 gr/l
<i>Ph</i>	3.65
<i>Acidità totale</i>	5,5 gr/l

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net