



Castello della Paneretta



TORRE A DESTRA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

<i>Colore</i>	Rosso intenso profondo
<i>Olfatto</i>	Aromi che 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% (singolo vigneto Torre a Destra)
<i>Sistema di allevamento</i>	Guyot
<i>Tecnica di vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 12-15 giorni
<i>Affinamento</i>	In barrique francesi nuove per 24 mesi
<i>Produzione media</i>	6.000 bottiglie

Distribuito in Italia da Pellegrini Spa www.pellegrinispa.net