



TORRE A DESTRA GRAN SELEZIONE D.O.C.G.

Colore: Rosso intenso profondo

Olfatto: Aromi che ricordano violetta, alloro, ciliegia matura e spezie.

Gusto: Viva impronta minerale, frutto maturo sostenuto da una tessitura tannica molto fine

Varietà: Sangiovese 100% (singolo vigneto Torre a Destra)

Sistema di allevamento: Guyot

Tecnica di vinificazione: Raccolta manuale delle uve, fermentazioni sulle bucce in acciaio a temperatura controllata 25-27 °C per 10-12 giorni

Affinamento: In barrique francesi nuove per 24 mesi più 6 mesi in bottiglia

Produzione media: 6.000 bottiglie