



# LA SALA DEL TORRIANO

---



## CAMPO ALL'ALBERO

TOSCANA - Indicazione Geografica Tipica

<b>Uve</b>	Merlot 70% e Cabernet Sauvignon 30%
<b>Altitudine</b>	200-310 metri sul livello del mare
<b>Suolo</b>	Calcere Alberese, Galestro e argilla rossa
<b>Sistema di allevamento in vigna</b>	5.000 ceppi ad ettaro a cordone speronato
<b>Resa per ettaro</b>	45 qli ad ettaro
<b>Periodo di vendemmia</b>	Merlot a fine settembre. Cabernet a fine ottobre. Raccolta a mano per sottozone del vigneto in base alle mappe di vigoria
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e soffice pigiatura. Vinificazione in acciaio e macerazione di almeno tre settimane a temperatura controllata sotto ai 30°C
<b>Affinamento in cantina</b>	18 mesi in barrique francesi a grana fine e bassa tostatura, di primo, secondo e terzo passaggio
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Vino di un colore rubino intenso con riflessi purpurei, al naso si presenta con note di frutta matura, come la prugna, l'amarena, il mirtillo e la mora. Bouquet intenso di spezie come il pepe nero e noce moscata, note di incenso e cuoio. In bocca il vino avvolge il palato grazie ad un tannino maturo, morbido e corposo. Il finale di bocca è caldo ed elegante.
<b>Abbinamenti gastronomici</b>	Vino da meditazione o da abbinare a piatti a base di carne dalla forte intensità aromatica, come la selvaggina da piuma, oppure formaggi a pasta morbida, o ancora il cioccolato fondente

---

### LA SALA DEL TORRIANO

Azienda Agricola nel Chianti Classico

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI) Italia | Tel./Fax +39 055 82 40 013

www.lasala.it | [info@lasala.it](mailto:info@lasala.it)