



# LA SALA DEL TORRIANO

---



## 5 FILARI IGT Toscana Rosso

<b>Uve</b>	100% Pugnitello, varietà rara tipica toscana
<b>Altitudine</b>	200 metri sul livello del mare
<b>Suolo</b>	Calcere Alberese, Galestro e Macigno del Chianti
<b>Sistema di allevamento in vigna</b>	5000 ceppi per ettaro a guyot
<b>Resa per ettaro</b>	40 q.li ad ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Metà ottobre. Raccolta a mano
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura e soffice pigiatura. La fermentazione dura circa due settimane in anfora di terracotta dell'Impruneta. Macerazione per almeno otto settimane. Le movimentazioni avvengono manualmente attraverso soffici follature. Nessun utilizzo di pompe.
<b>Affinamento in cantina</b>	Almeno 12 mesi in due anfore di terracotta.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	Minimo 6 mesi in bottiglia.
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Vino di un colore rubino intenso. Naso complesso e ricco di aromi che richiamano l'amarena, la mora, la prugna, sentori di sottobosco, di terra bagnata, di grafite. Il sorso è fresco, sapido, slanciato e sostenuto da un tannino molto raffinato che dona eleganza. Il vino è persistente e termina con una nota fruttata che riprende l'olfatto e che richiama il sorso.
<b>Abbinamenti Gastronomici</b>	Da servire a una temperatura di 13°-14°, è un vino molto versatile, ottimo sia con una pasta fatta in casa servita con il ragù bianco d'anatra, sia con un risotto mantecato con crema di Parmigiano e tartufo nero.

---

### 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)