



TENUTA VINICOLA FONDATA NEL 1408

TORREGGIANI



*PRINCIPE - ROSSO
CAPRIANO DEL
COLLE DOC
RISERVA
Vino Cru – 24 Mesi
Barrique*

Un Riserva speciale, che si caratterizza per il bellissimo color granato, con aromi ricchi di frutta, ciliegia rossa, ribes, cedro, ed un pizzico di cannella. Eccellente la concentrazione e la complessità, con un finale che si prolunga nel tempo. Un vino completo, con tannini setosi. In altre parole, tutto quello che si può aspettare da un vino classico, meglio di un Brunello. Si beve bene per 20-25 anni.

Uve	<i>Marzemino Sangiovese Barbera Merlot</i>
Maturazione	<i>24-36 mesi in barrique da 225 litri</i>
Affinamento	<i>Almeno 24 mesi in bottiglia</i>
Abbinamenti	<i>Primi saporiti, carni bianche e speziate oppure carni rosse</i>
Tipologia del terreno	<i>Origine Morenica</i>
Sistema Alevamento	<i>Guyot</i>
Temperatura ottimale	<i>18°- 20°</i>
Gradazione Alcolica	<i>14%</i>