



TENUTA VINICOLA FONDATA NEL 1408

TORREGGIANI

SHIRO SUSHI WINE

Shiro è l'originale Sushi Wine realizzato grazie ad una collaborazione con sommelier e cuochi di sushi, che hanno scelto questa particolare cuveè. Qualità di vini speciali coltivati nel Parco Regionale del Montenetto, da vitigni rossi, famoso per il clima fresco e soleggiato, che offre a queste qualità particolarità uniche nel loro genere. Shiro è un vino elegante e raffinato, si abbina perfettamente alla cucina giapponese di Sushi Sashimi.



Uve	<i>Sangiovese, Merlot</i>
Maturazione	<i>6 mesi in vasche inox</i>
Affinamento	<i>3 mesi</i>
Abbinamenti	<i>Aperitivi, pesce, vino da tutto pasto per pietanze delicate</i>
Tipologia del terreno	<i>Origine Morenica</i>
Sistema Alevamento	<i>Cordone speronato</i>
Temperatura ottimale	<i>10°- 12° C</i>
Gradazione Alcolica	<i>12%</i>