



Torraia IGT Toscana Rosso



I vigneti dell'azienda sorgono accanto alla torre di Mezzola, l'unica sopravvissuta tra le "triturris ad pontes pesae", come i romani chiamavano il piccolo borgo di Cerbaia.

La scelta del nome "torraia" è un tributo al territorio ricco di storia, tradizioni, torri e castelli che vigilavano tra Firenze e Siena.

Vitigni: Malbec, Sangiovese

Zona di Produzione: Villa Triturris si trova nel cuore del Chianti Classico, nella zona di Cerbaia, vicino a San Casciano Val di Pesa e a mezz'ora di macchina da Firenze.

Terroir: Il terreno argilloso e l'esposizione a sud ad un'altitudine di 300 metri s.l.m. regalano un vino potente e complesso.

Vinificazione: Dopo una vendemmia manuale e una attenta selezione delle uve, la fermentazione si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni.

Invecchiamento: Il vino matura in grandi botti di rovere da 50hl per almeno 18 mesi e riposa per almeno 6 mesi in bottiglia prima di entrare nel mercato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Un vino profondo di grande corpo e struttura. Vivace e passionale è esaltato dal clima equilibrato del Chianti che lo rende morbido e sensuale. Al palato è un trionfo di aromi di frutti neri, ciliegia matura e prugna. L'evoluzione in legno gli regala un tocco di speziato e balsamico.