



TORQUÍS

Rosso Piceno D.O.C.

Annata

2017

Produzione

6.000 bottiglie

Uve

Sangiovese - Montepulciano

Vinificazione

Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 6/7 gg. in serbatoi d'acciaio e successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato.

Dati analitici

Alcool: 13.01 % vol.

Acidità Totale: 5.60 g/l

Estratto Secco: 26.50 g/l

Anidride Solforosa: 90 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosso rubino con sfumature violacee che si attenuano con la maturazione.

Profumo

Vinoso-fruttato che evolve al fruttato-floreale.

Sapore

Secco, sapido, di corpo, giustamente tannico.

La maturazione conferisce morbidezza, maggiore equilibrio, arricchimento di profumi sottili e fini.