



TORRAZZO

LEGGEREZZA E PULIZIA IN UN VINO ROSSO DALL'ELEGANZA ESTREMA



DENOMINAZIONE

Valtenesi Riviera del Garda Classico Rosso

VITIGNO

Groppello e Marzemino

TERRENO

Terreno morenico ciottoloso di secondo livello (200 mt slm).

ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale a 6 gemme

DENSITÀ PER ETTARO/RESA PER PIANTA

5000 piante/ha – 1,2 kg/pianta

LAVORAZIONE

Uva Raccolta a mano - Macerazione sulle bucce - Fermentazione per 15/18 giorni a 22/24 °C - Fermentazione malolattica in vasche di acciaio per 20 giorni circa - Affinamento in vasche d'acciaio per 6 mesi circa - Maturazione in bottiglia per 6 mesi.

VISTA

La sua impronta è di colore rosso rubino limpido, con trama ben distribuita ed intatta, struttura degli estremi di medio corpo e nucleo glicerico di buona consistenza la cui viscosità si denota osservando le pareti del bicchiere.

NASO

Al naso le sensazioni olfattive sono tenui ma decise, aprendosi con un primo impatto aromatico di profumi di sottobosco e viola, con un successivo incedere di frutti a bacca rossa al roteare del bicchiere. In bocca il sapore è piacevole, avvolto da una complessa ed inaspettata florealità e fruttuosità, dove spiccano la ciliegia e il lampone.

PALATO

La spalla di acidità ben integrata con gli altri elementi rende il Torrazzo un vino fresco al palato, attenuando il calore intenso dei frutti di Groppello e Marzemino da cui deriva.

ABBINAMENTI

Nell'abbinamento è un vino che si sposa con piatti freddi e caldi, adatto a tutto pasto e come vino quotidiano. Sorprendente è la combinazione con piatti a base di pesci grassi di acqua dolce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ad una temperatura di 14/16° C in bicchiere ampio a forma di tulipano chiuso.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino, profumi di sottobosco e viola, fresco e dal tannino fine ed elegante.

FORMATI DISPONIBILI



0,75 L



Concorso Enologico
Valtenesi 2026
"Eccellente"

MUNDUS vini®

88 punti
Gran Premio
Internazionale
Del Vino 2024