



SCHEDA TECNICA VINO

AZIENDA	TORCHIO1953 DI ANDREA TORCHIO	
DENOMINAZIONE	NIZZA DOCG RISERVA	
NOME VINO	SANLUIS	
ANNATA	2019	
Vitigno %: BARBERA 100%	% Alcol: 14,5	
Vinificazione: tempi e tecniche Macerazione delle bucce in vinificatori di acciaio automatici a temperatura controllata con ripetuti rimontaggi e ossigenazioni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool. A seguire, svinatura e sosta con le fecce fini per favorire lo svolgimento della fermentazione malolattica.		
Affinamento: tempi e tecniche 30 mesi in legno di cui 80% in tonneaux e 20% in botti di rovere, 12 mesi in bottiglia.		
BIO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO Altro:		
Nr. Bottiglie prodotte: 1.000	Prezzo franco cantina: € 35,00	

Torchio1953 di Andrea Torchio

Via Borio Castellazzo, 26 – Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti (AT) Italy
phone +39 333 52 19 522
torchiowinery@gmail.com
www.torchio1953.com