



# Il Torrione

**Riviera del Garda classico**  
**Denominazione di Origine Controllata**  
**ROSSO SUPERIORE**

*Austero, complesso, robusto e severo, dal tannino potente ma sapientemente levigato. La nostra punta di diamante, una Riserva che interpreta il terroir delle colline moreniche, e le sue uve, come mai nessuno ha fatto prima. Ottenuto dall'assemblaggio di sei diverse parcelle dei nostri vigneti migliori. Viti con età media di 50 anni.*

**UVAGGIO:**

Marzemino 70%, Rebo 20%, Groppello di Mocasina 10%

**ZONA VITICOLA:**

Mocasina

**TERRENO:**

Morenico

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot

**PRODUZIONE:**

65 q.li/ha

**Caratteristiche:**

Rosso rubino molto intenso, caldo, con riflessi granata, poco penetrabile. Naso di grandi complessità ed intensità, risultano prevalenti le note di spezie dolci come vaniglia e cannella, di tabacco tostato, cuoio e cacao amaro ben bilanciate da un frutto maturo ancora persistente che richiama l'amarena, la prugna secca, il ribes nero e le ciliegie sotto spirito.

Finale molto lungo e persistente con retrogusto di cacao e liquirizia.

**Abbinamenti:**

Ideale con grandi piatti di carne, specialmente a base di selvaggina come salmi di cinghiale, ragù di lepre o di cervo. Ottimo da abbinare a formaggi a pasta dura molto stagionati.

Molto piacevole anche fuori pasto come vino da meditazione.

**Grado alcolico:** 14,5% vol

**Temperatura di servizio:** 18-20° C



**La Torre Azienda Agricola**

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | [info@pasini-latorre.com](mailto:info@pasini-latorre.com)