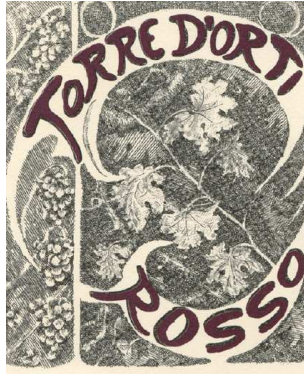


TORRE D'ORTI ROSSO

AZ. TORRE D'ORTI

Via Salva d'aquisto S.N
37036 Marcellise (Verona)
Site internet : torredorti.com



Vénétie



Dénomination :	ROSSO VERONESE IGT
Encépagement :	50 % Corvina, 30% Corvinone, 20% Merlot
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec opération du "Ripasso" au mois de Février : contact pendant 12 à 24 heures avec le marc de l'Amarone.
Affinage :	18 mois en barriques
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe grenat brillante, nez fin et complexe avec notes de fruits confits élégantes, en bouche c'est très souple avec de la chair et des tanins délicats et souples, un vin franc et gourmand finissant sur des notes épicées très agréables.
Mariage mets-vins :	Avec des viandes mijotées, des pâtes farcies ou bien sur tout un repas

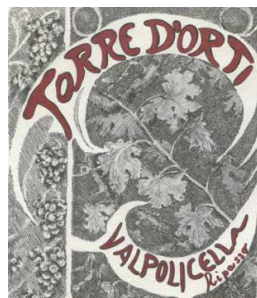
VIGNOBLE DE VENETIE



VALPOLICELLA SUPERIORE

AZ. TORRE D'ORTI

Via Salva d'aquisto S.N
37036 Marcellise (Verona)
Site internet : torredorti.com

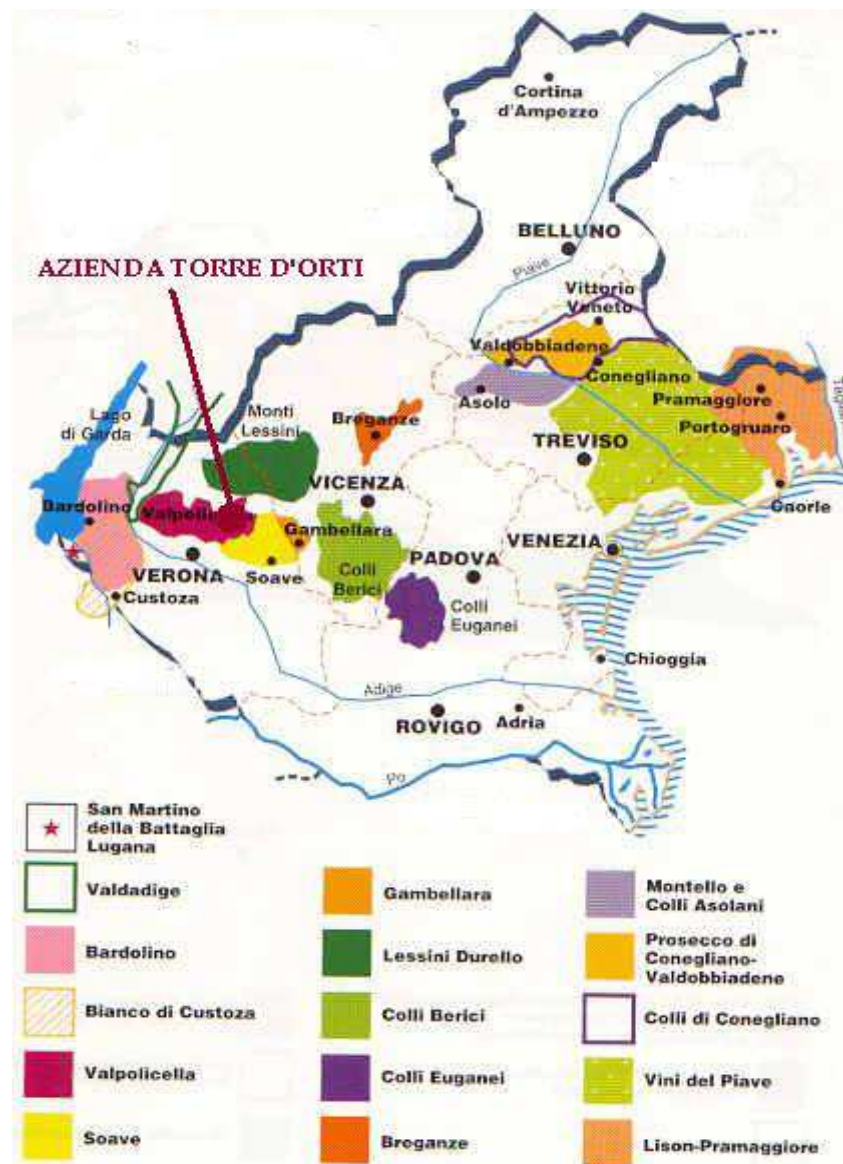


Vénétie



Dénomination :	VALPOLICELLA SUPERIORE DOC
Encépagement :	50 % Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella
Nombre bouteilles produites :	18.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	150M sud ouest
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées avec opération du "Ripasso" au mois de Février : contact pendant 24 à 48 heures avec le marc de l'Amarone.
Affinage :	18 mois en barriques 2ème et 3ème passage
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets brillants, nez délicat avec notes de fruits mûrs mais frais. En bouche c'est assez soyeux avec belle trame tannique, une ampleur maîtrisée et un superbe équilibre, finale raffinée et légèrement épicée
Mariage mets-vins :	Avec des viandes mijotées, des pâtes farcies ou bien sur tout un repas

VIGNOBLE DE VENETIE



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Vénétie

AZ. TORRE D'ORTI

Via Salva d'aquisto S.N
37036 Marcellise (Verona)
Site internet : torredorti.com



Dénomination :	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
Encépagement :	50 % Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et calcaire
Altitude et exposition :	350M sud ouest
Rendement :	40 hectolitres/hectares
Vinification :	Classique pour ce type de vin avec passerillage durant environ 45 jours puis vinification traditionnelle avec délestage et fermentation à basse température
Affinage :	24 mois en barriques
Garde :	7 à 15 ans
Dégustation :	Robe soutenue, nez puissant avec des tonalités de fruits secs et de tabac allant vers le cuir. En bouche c'est ample et structuré mais avec de la fraîcheur et de l'élégance et un bel équilibre.
Mariage mets-vins :	Avec des gibiers à plumes, des viandes mijotées

VIGNOBLE DE VENETIE

