



Torgiano Rosso Riserva DOCG

La zona di produzione è l'intero territorio del comune di Torgiano, con esclusione dei terreni alluvionali lungo il corso dei fiumi Tevere e Chiascio, nonché dei terreni a fondovalle e lungo i fossi che scendono sul lato Nord della collina di Brufa. Questo territorio, il primo a ricevere la DOC in Umbria nel 1968, è stato anche il primo ad ottenere la DOCG nel '90.

Tipologie: da uve Sangiovese dal 50 al 70%, Canaiolo dal 15 al 30%, Trebbiano fino al 10%; possono concorrere altri vitigni rossi (Ciliegiolo, Montepulciano) fino ad un massimo del 15%.
Deve avere un invecchiamento minimo di tre anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: profumi vinosi e delicati, che diventano complessi con l'invecchiamento.

Gusto: asciutto, armonico, di giusto corpo e persistente.

Abbinamenti: arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura.