



Home > Prodotti > Vini bio > Torrione Val d'Arno di Sopra Doc 2014

Prodotti | Vini bio

Tenuta di Petrolo

Torrione Val d'Arno di Sopra Doc 2014

Sabina Tavolieri 9 giugno 2017

Condividi su Facebook | Tweet su Twitter | G+ | Pinterest



★★★★★
Vota

Un rosso equilibrato, netto e molto profondo: un grande vino ideale per una pausa estiva fresca e all'insegna dell'eccellenza italiana

La **Tenuta di Petrolo**, storica azienda vitivinicola sulle ultime propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, propone per l'estate 2017 il **Torrione Val d'Arno di Sopra Doc 2014**.

Definito lo "chateau" dell'azienda è un vino prodotto con tutte le uve presenti a Petrolo, in prevalenza Sangiovese con una parte di Merlot ed una piccolissima parte di cabernet Sauvignon. Rappresenta l'esempio perfetto di un rosso equilibrato, netto e molto profondo, ideale per un'estate all'insegna del gusto e dell'eleganza italiana.

Dal corpo pieno, tannini morbidi che conferiscono al vino una tessitura cremosa e una meravigliosa lunghezza.

Fresco, pulito e delizioso il Torrione è perfetto in abbinamento a piatti estivi servito anche ad una temperatura "fresca di cantina", come pesce arrosto o in umido, carni bianche e formaggi sia morbidi che stagionati, verdure grigliate o in "pasticcio" tipo melanzane alla parmigiana.

Il prezzo al pubblico in enoteca è di circa 25 euro.

TAG | Torrione | vini

ARTICOLI CORRELATI | Dello stesso autore

- Tenuta Prima Pietra**
Prima Pietra
- Il Borro**
Borragiano Valdarno di Sopra Doc
- Az. Agricola Le Carline**
Refresco biologico e senza solfiti aggiunti

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Invia il commento



Edicola web

Abbonati e regala

Iscriviti alla newsletter



Cerca fra le ricette presenti sul nostro database

Cerca una ricetta o un ingrediente

Opzioni v | Cerca

- Il blog del direttore**
di Venetia Villani
Come evitare gli ingredienti nascosti?
- Gusto e salute in cucina**
il blog di Giuseppe Capano
Come alleggerire un condimento con la comune acqua
- Fa' la dieta giusta**
il blog di Barbara Asprea
Noci e avena a colazione: un fantastico doping naturale per mente e corpo
- InformaBio**
il blog di Franco Travagliani
"Perché la lobby del biologico a Bruxelles combatte per difendere i pesticidi", Federbio risponde

Libri

La cucina a crudo

Cominciare i pasti con un alimento crudo ben dispone il sistema digestivo, aumenta il senso di sazietà e dovrebbe essere una regola per tutti, a colazione, pranzo e cena

[Continua a leggere](#)

Prodotti

Elettrodomestici | Vini | Alimenti | Salute | Cosmesi

Eridania
Eridania Cocco

Arriva lo zucchero di Cocco, il nuovo dolcificante al naturale di Eridania, ricco di ferro, zinco, potassio e vitamine, dedicato a tutti coloro che desiderano un prodotto a base vegetale per la loro alimentazione

[Continua a leggere](#)

- Eventi**
- 10 Dimostrazione prodotti Reber presso NaturaSi**
10 giugno 2017 - 17 giugno 2017 Verona
 - 13 Food Film Fest (BG)**
13 giugno 2017 - 17 giugno 2017 Bergamo
 - 13 Cucinando con Foster**
13 giugno 2017 Milano
- > Tutti gli eventi



FOLLOW US ON INSTAGRAM @CUCINA_NATURALE



cucina naturale | Chi siamo | Abbonati e regala | Iscriviti alla newsletter | Tecniche Nuove

Facebook | Instagram | Pinterest | RSS | Twitter | Youtube

Privacy | Informativa estesa sui cookie