



LA TORRETTA

Az. Agr. LA TORRETTA di Riccardo Magno
Via di Valle Marciana, 24 00118 Roma, Italia
P.Iva IT13882621009 C.F. MGNRCR68B29H501T
SDI M5UXCR1 Tel. +39335330245
latorretta.bio info@latorretta.bio

CASTAGNA 2021 BIANCO IGP LAZIO



Vitigno: Malvasia di Candia, Malvasia puntinata, Trebbiano

Età della vigna: 50 anni.

Esposizione del vigneto: ovest

Terreno: Origine vulcanica di tufo grigio stratificato con numerosi lapilli di materiale lavico. Il vigneto si trova sulle pendici del Vulcano Laziale sotto Grottaferrata guardando il mare.

Altitudine vigneto: 300 m s l

Allevato a: Cortina semplice con 3000 ceppi per ettaro
Coltiviamo il nostro vigneto con il metodo biodinamico.

Vendemmia: A metà settembre, raccogliamo a mano nelle cassette solo uve mature e integre.

Vinificazione: Uve diraspate e pigiate, fermentate con grappoli intere. Le fermentazioni sono spontanee e avvengono in botte di castagno locale senza alcun'aggiunta di lieviti o altri additivi enologici. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

Maturazione: In botte di castagno locale per circa 15 mesi.

Grado alcool: 13,5%

Caratteristiche organolettiche: La maturazione in botte di castagno locale e il prolungato affinamento in bottiglia hanno dato alla morbidezza propria dell'annata l'alveo ideale dal quale esternare la consistenza pacifica e generosa. Sarebbe un errore, però, considerarlo un bianco dimesso: infatti, appena superata la tenerezza dell'impatto, vengono fuori la spina dorsale e la muscolatura delle uve da viti vecchie e il liquido costruisce un collegamento energetico lanciato verso un epilogo sorprendente. Qui ritroviamo il calore dell'alcol e l'amarostico aromatico della Malvasia.