



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

MALVASIA 2020
MALVASIA PUNTINATA DEL LAZIO
BIANCO IGP LAZIO



Vitigno: Malvasia puntinata

Età della vigna: 30 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.

Allevamento: Pergola e cortina semplice 3000ceppi per ettaro coltiviamo con il metodo biodinamico.

Altitudine vigneto: 300 m s.l.m.

Vendemmia: A mano nelle cassette raccogliamo solo uve mature e integre.

Vinificazione: Uve diraspate e fermentate con sei mesi di macerazione. Le fermentazioni sono spontanee e avvengono in anfore interrate senza alcun'aggiunta di lieviti, batteri o altri additivi enologici. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

Maturazione: In anfora interrato per circa 12 mesi e affinamento in bottiglia per altri 12 mesi.

Grado alcool: 14,6%

Caratteristiche organolettiche: Rispetto alla versione 2019 si è accorciato il tempo di contatto con le bucce, la macerazione della Malvasia 2020 è minore ma non le ha impedito di assumere una certa tannicità. Ne è scaturito un vino dal colore ambra chiaro, il profumo è penetrante, insistono quegli odori di gomma che ci riportano alla consistenza della buccia, solo nel secondo e terzo strato si palesano sentori di frutta secca e di spezie. Il passaggio del liquido dall'esame odoroso a quello gustativo non ha soluzione di continuità, sembra di bere e annusare nello stesso tempo, una sorta di coincidenza del respiro.



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

lаторretta.bio info@lаторretta.bio