



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

## TORRETTA 2021 BIANCO IGP LAZIO



**Vitigno:** Trebbiano giallo e verde, Malvasia puntinata e Malvasia di Candia

**Età della vigna:** 40 anni.

**Esposizione del vigneto:** ovest

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

**Altitudine vigneto:** 300 m m.s.l.

**Allevamento:** Pergola e Cortina semplice 3000ceppi per ettaro. Coltiviamo il vigneto con il metodo biodinamico.

**Vendemmia:** A mano nelle cassette raccogliamo uve mature e integre seconda la stagione attuale.

**Vinificazione:** Uve diraspate e pigiate, fermentate con una percentuale di grappoli interi. Le fermentazioni sono spontanee e avvengono in anfore georgiane interrate senza alcun'aggiunta di lieviti, batteri o altri additivi enologici. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

**Maturazione:** In anfore georgiane interrate e cemento per circa 12 mesi.

**Grado alcool:** 13%

**Caratteristiche organolettiche:** Come accaduto al Bolle di Grotta, il più ambizioso Torretta poggia su una struttura articolata e su uno sviluppo avvincente, merito dell'annata 2021 che ha presentato uve dalla maturità croccante. L'aspetto è evidente sin dal colore paglierino appena velato e con un cuore verde chiaro. Il naso vive una felice combinazione tra l'aspetto fermentativo e l'accenno aromatico, un gioco di rimandi che ogni volta si rinnova senza passare mai dallo stesso percorso. La bocca interpreta la medesima tonalità cromatica, da un lato lo spessore di un tessuto disteso e



**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

convinto, dall'altro la spinta dell'acidità che accompagna il sapore  
fino al delizioso sussulto amaricante.