



LA TORRETTA

LA TORRETTA di Magno Riccardo
Via di Valle Marciana 24
00046 Grottaferrata, Italia
tel +39335330245 +393486038022
info@latorretta.bio
latorretta.bio

MARCIANA 2022 VINO ROSSO

Vitigno: Cesanese d'Affile

Età della vigna: 5 anni.

Esposizione del vigneto: est

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

Altitudine vigneto: 300 m s l

Allevato a: Pergola e filare 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 fermentate. Le fermentazioni sono spontanee e avvengono in anfore. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

Maturazione: In anfora per circa 11 mesi e affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

Grado alcool: 12,5%

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

Caratteristiche organolettiche: È nella fase più complicata, il vigneto è giovane ma non è più la prima o la seconda raccolta, quando quei pochi acini davano già un senso al sogno di Maria. Ora le viti spingono e, al di là di quanto producono, si avverte netta la linea linfatica (che sa di linfa) che unisce naso e bocca. Il vino è elegante nei modi, la tenerezza gustativa che si alterna ai tannini è una garanzia, infatti colpisce l'immaginario delle persone che lo apprezzano, lo vivono con gioia. Vitella al forno con patate.

