



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.

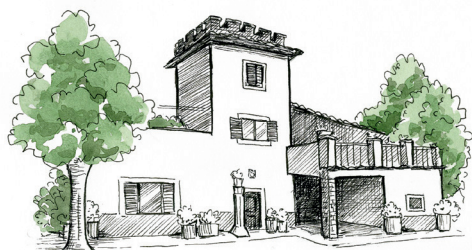
Vendemmia: A metà settembre, raccogliamo a mano nelle cassette solo uve mature e integre.

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.



LA TORRETTA

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

CASTAGNA 2022 VINO BIANCO

Vitigno: Malvasia di Candia, Malvasia puntinata, Trebbiano

Età della vigna: 60 anni.

Esposizione del vigneto: sudovest

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: Pergola 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. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

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

Grado alcool: 14%

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

Caratteristiche organolettiche: La sensazione è che i due vini protagonisti della nostra produzione si scambino di posto, l'uno lascia all'altro il tempo e il modo di esibirsi al meglio quando si accorge che è più in vena. Questa è la fase del Torretta, «poco male – sostiene il Castagna – riuniamo le energie e coltivismole, conserviamole per quando sarà indispensabile mostrare le qualità». Il bianco a base di diverse Malvasie, che nasce nella botte di castagno dalla vigna più vecchia, ha un altro passo. Contraddistinto da un inizio della bocca tonnellato, trova presto la risorsa che ci fa sperare per il meglio, quello slancio combinato di sali e acidi che fendono il pavimento della lingua mentre scortano la buona corposità percettibile al centro. Forse non diventerà il Castagna complesso di altre annate, ma attenzione, non sottovalutiamo la fibra proprio quando, come nel 2018, lo si vedeva già bolso, mentre fortunato chi lo ha, vista l'evoluzione che ha vissuto, nella bottiglia normale come nella bottiglia da un litro e mezzo. Pollo alla cacciatora? E come dire di no...

