



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.

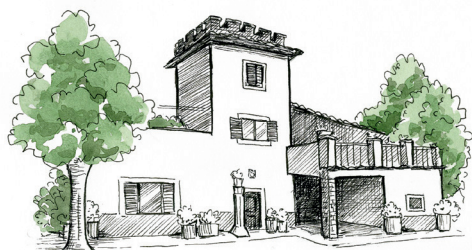
Vendemmia: A mano nelle cassette raccogliamo solo uve mature e integre.

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

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

ZIA MALVA 2021 VINO BIANCO

Vitigno: Malvasia puntinata del Lazio

Età della vigna: 25 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: Pergola e 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 fermentate con sei mesi di macerazione. Le fermentazioni sono spontanee e avvengono in anfore interrate. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

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

Grado alcool: 14%

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

Caratteristiche organolettiche: Zia Malva si ritaglia uno spazio autonomo tra i vini dell'azienda, neanche il colore può essere confuso, ci sono due venature che attraversano l'oro, una rossiccia e una verdeggiante. S'intuisce la densità, basta muovere il calice e il liquido si sposta lento e omogeneo con la sua massa, l'alcol è il principale convoglio d'informazioni del vino. Infatti, se ne giova anche il profumo che sale senza fretta, a patto che la bottiglia sia aperta a non più di 12 gradi. È il bicchiere a fare il resto, dando il tempo di aprire la relazione tra naso e bocca, così che sin dal primo sorso sia individuato il percorso privilegiato del flusso, un circuito il cui traguardo è la mucosa olfattiva. I sentori che emergono appartengono a diverse famiglie, dalla fruttata, in versione asciugata al sole, a quella delle erbe spontanee, il tutto tenuto insieme da una percezione fermentativa che col passare dei minuti mostra il discreto potenziale di complessità. Il sapore tiene, altrimenti l'appena descritta e possibile evoluzione del bouquet non saprebbe su cosa poggiare. L'acidità, che fino a quel momento si era tenuta un passo indietro – gli odori d'intonazione matura non erano certo una premessa alla sua presenza – mostra un ritmo senza particolari spunti ma con una resistenza invidiabile. A quel punto l'accesa salinità minerale trova il suo spazio e unita all'apprezzabile corposità contribuisce allo sviluppo gustativo. L'amarostico proprio delle Malvasie arriva al momento giusto, così come il chiaro richiamo odoroso nella persistenza. Come se dicesse, io sono una Malvasia e voi non potete farci nulla.