



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'accento 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

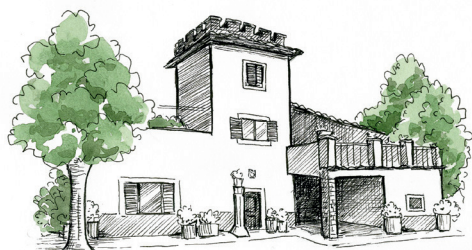
Via di Valle Marciana, 24 00118 Roma, Italia

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.



LA TORRETTA

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

TORRETTA 2022 VINO BIANCO

Vitigno: Trebbiano giallo e Toscano, Malvasia puntinata e Malvasia di Candia

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: 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 anfore interrate e in cemento. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

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

Grado alcool: 13,5%

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

Caratteristiche organolettiche: La lettura dell'annata è già complessa quando si lascia pulsare la vita nel vigneto e la si trasferisce intatta nelle fermentazioni spontanee, se poi ci si trova di fronte alla 2022, sono possibili incomprensioni ed equivoci. Con chi, vi chiederete. Ma col vino, naturalmente! Il silenzio nel quale si è rifugiato anche prima dell'imbottigliamento ci aveva lasciato perplessi, soprattutto rispetto alla fisionomia della 2021, sin dall'inizio autorevole e in grado di promettere una media longevità. E invece il Torretta sta per affrontare l'estate quasi rifocillato dal periodo trascorso in bottiglia. Badate, comincia sempre piano, circospetto, valuta a chi sarà destinato, superata questa fase s'impone attraverso una solarità espressiva che parte da un colore oro lucente. L'eredità in bocca è merito della relazione tra il naso e il gusto, un corridoio libero di far salire e scendere sensazioni senza soluzione di continuità. La cucina di mare interpretata in modo vigoroso nelle materie prime e nei condimenti è un ambito perfetto per un bianco generoso come pochi.

