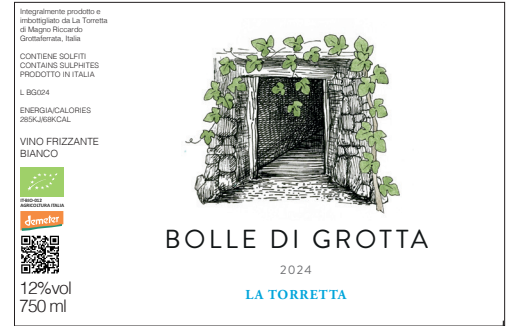




## BOLLE DI GROTTA 2024 VINO FRIZZANTE BIANCO



**Vitigno:** Trebbiano giallo e Trebbiano Toscano

**Tipologia:** vino biologico bianco frizzante sui lieviti.

**Denominazione:** No

**Zona di produzione:** Grottaferrata, località Valle Marciana su terreni di origine vulcanica, a 320 metri sul livello del mare con esposizione nord-ovest.

**Tipo di allevamento:** vigneti coltivati a pergola di cordone speronato alto, 2900 piante per ettaro.

**Agricoltura:** naturale condotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica

**Età delle viti:** primo impianto 1975 con un'età media di 50 anni.

**Vendemmia:** verso inizio settembre, manuale in cassetta.

**Caratteristiche della vendemmia:** la 2024 è stata un'annata felice per il nostro vino frizzante, a cominciare dalla potatura che si è svolta nei tempi che avevamo programmato. Le gemme si sono sviluppate in modo graduale. La fioritura è apparsa subito normale, distesa e nel periodo giusto. Durante la conduzione sanitaria non abbiamo sofferto particolari patemi, dunque non è stato necessario accanirsi con i trattamenti sebbene il vigneto sia in ombra fino a tarda mattinata e questo lo esporrebbe ad attacchi di oidio. La scelta di raccogliere a piena maturazione ha permesso di ottenere profumi completi, senza pregiudicare l'equilibrio tra l'acidità e la dolcezza degli acini. Inoltre, pur servendoci solo di una piccola parte per la macerazione, è stato importante che la buccia raggiungesse una consistenza utile a far uscire il succo senza forzature.

**Vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto in anfore qvevri con un 10% delle bucce solo per la fermentazione alcolica; a febbraio, con l'aggiunta del mosto da Trebbiano della medesima annata e senza aggiunta di solfiti, si imbottiglia per la seconda rifermentazione. Dopo aver vissuto l'estate, le bottiglie sono pronte per la commercializzazione iniziata a fine ottobre 2025.

**Che cosa c'è di nuovo nel 2024:** La principale novità in agricoltura è una modalità diversa di cimare, comunque ridotta al minimo, percorso intrapreso nel 2022 con l'obiettivo di tenere legata la conservazione dell'acidità dei frutti all'allungamento dell'attività fenologica.

**Caratteristiche organolettiche:** l'aspetto principale del Bolle di Grotta di quest'anno è la vitalità, soprattutto se lo confrontiamo con i due precedenti: il 2022, peculiare per l'espressione tenera dell'insieme, e il 2023, finora il più ricco e quasi magmatico. A circa 10 °C, la sua temperatura ideale nel calice, il 2024 unisce alla sensazione vivida, che affilata sorregge un sapore dal tono sempre in levare, un'originale relazione fra l'elaborato profumo dei lieviti, appena lento a dischiudersi, e il lascito minerale, evidente dopo la deglutizione. È un frizzante versatile che arriva ad accostarsi ai fritti della tradizione culinaria romana, in particolare il fiore ripieno e il baccalà in pastella. La velatura del liquido, più evidente se la bottiglia ha ricevuto qualche movimento, non compromette l'interrezza e l'eleganza del profumo e del gusto.

**Certificazioni:** Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

**Titolo alcolometrico:** 11,98%.

**Zuccheri residui:** < 1g/l.

**Estratto secco:** ND

**Acidità totale:** 4,73 g/l.

**Acidità volatile:** 0,52 g/l.

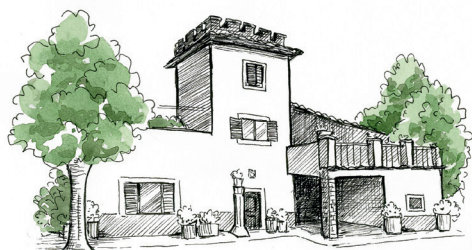
**pH:** 3,72.

**Anidride solforosa totale:** 22 mg/l.

**Anidride solforosa libera:** 1 mg/l.

**Numero di bottiglie prodotte:** 2460.

\*I dati analitici risalgono all'ultimo esame chimico e microbiologico avvenuto il 08/02/2025.



**LA TORRETTA**

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

## **BOLLE DI GROTTA 2022** **VINO FRIZZANTE BIANCO**

**Vitigno:** Trebbiano giallo e Trebbiano Toscano

**Età della vigna:** 40 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:** Prima decade di 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. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

**Maturazione:** In anfore per circa 6 mesi.

**Rifermentazione:** Rifermentazione in bottiglia con solo mosto della stessa annata.

**Grado alcool:** 12,5%

**Certificazioni:** Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

**Caratteristiche organolettiche:** La salinità e la tensione dell'anidride carbonica suppliscono all'azione di un'acidità meno esuberante di altre volte. Il vino non resta ostaggio di una freschezza tagliente e lascia all'equilibrio fra le componenti il segreto di uno sviluppo discreto. Il profumo resta tale, ovvero un buon odore, grazie alla pulizia non inficiata dal deposito col quale il liquido è stato a contatto dal tardo inverno del 2023. Qui in cantina non è più disponibile, tuttavia sono numerosi i luoghi dove lo si può trovare e consumare come aperitivo con tartine dal sapore morbido.





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

## BOLLE DI GROTTA 2021 BIANCO IGP LAZIO FRIZZANTE



**Vitigno:** Trebbiano giallo e verde, Trebbiano toscano

**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 3000 ceppi 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 senza alcun'aggiunta di lieviti o altri additivi enologici. Vinifichiamo solamente uve coltivate in azienda.

**Maturazione:** In anfora per sei mesi.

**Grado alcool:** 12%

**Caratteristiche organolettiche:** L'annata gli ha concesso un equilibrio più vivo della precedente, ciò ha favorito la fusione con il perlage e il conseguente allungamento della sensazione salina. Il profumo resta accogliente, non ha la pungenza di vini più vissuti, "controlla" la situazione e chiude sulla riuscita corrispondenza tra naso e bocca.