



TORRETTA 2024 VINO BIANCO



Vitigno: Malvasia e Trebbiano

Tipologia: vino biologico bianco.

Denominazione: No

Zona di produzione: Grottaferrata, località Valle Marciana su terreni di origine vulcanica, a 320 metri sul livello del mare con esposizione sud-ovest e 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: L'impianto ha un'età di 60-40 anni.

Vendemmia: verso inizio settembre, manuale in cassetta.

Caratteristiche della vendemmia: la 2024 è stata un'annata felice per il nostro vino bianco, 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. 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.

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto fiore con grappoli interi per la fermentazione alcolica in anfore e cemento. 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: Il nostro primo prodotto ha sempre ricevuto, e restituito senza mediazioni, l'impronta dell'annata. Non che ci si lamenti, per carità, tuttavia l'originalità del vigneto e il metodo di vinificazione sono così "sensibili" da impedire anche il pensiero del minimo intervento. Un tocco e crollerebbe tutto. Quindi, a partire dalla 2018, osserviamo una breve galleria di immagini attraverso le quali leggere nitidamente l'esito delle stagioni, vendemmie comprese.

Tale premessa è utile a descrivere il Torretta 2024, netto nel colore giallo acceso. L'olfatto coglie subito il mini caos odoroso che custodisce la reale espressività, tenuta al riparo da un approccio fuggevole. Anche sulla lingua l'ingresso del liquido resta sospeso, come se questo non sapesse dove andare. Sono i minuti appena successivi a delineare l'unità tra naso e bocca, il loro aprirsi è corale, ne scaturisce la personalità del vino, versatile, viva e ben definita, con un gusto che resta nitido anche nella persistenza. È un Bianco in una fase dalle poche sfumature, ciò non esclude che possano costituirsi con l'affinamento in bottiglia. Per ora ce lo godiamo su una pasta fresca integrale cotta direttamente in una minestra di legumi e frutti di mare.

Certificazioni: Siamo certificati bio Sidel e biodinamico Demeter.

Titolo alcolometrico: 12,2%.

Zuccheri residui: < 1g/l.

Estratto secco: ND

Acidità totale: 4,71 g/l.

Acidità volatile: 0,75 g/l.

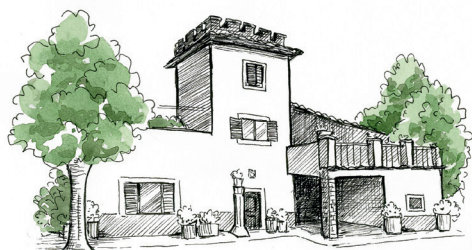
pH: 3,7.

Anidride solforosa totale: 20 mg/l.

Anidride solforosa libera: ND

Numero di bottiglie prodotte: 3845.

*I dati analitici risalgono all'ultimo esame chimico e microbiologico avvenuto il 19/08/2025.



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.





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.