



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.



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.

