



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.

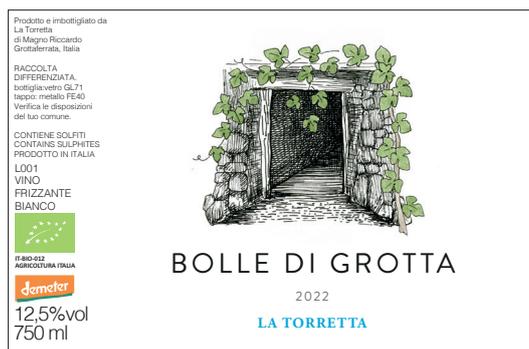
Maturazione: In anfore per circa 6 mesi.

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

lаторretta.bio info@lаторretta.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.