



# LA TORRETTA

TIPOLOGIA: Chianti Colli Fiorentini d.o.c.g.

ZONA DI PRODUZIONE: Collina fiorentina nel comune d'Impruneta.

SUPERFICE VIGNETO: ettari 4,5

ANNO D'IMPIANTO: 1999, 2003 e 2010.

ALTITUDINE MEDIA: 250 s.l.m..

ESPOSIZIONE E PENDENZA: Sud, 25-30 %.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

UVAGGIO: Sangiovese 90 % Merlot 5% e Canaiolo 5 %

RESA VINO Ha: 38 HI.

VENDEMMIA: effettuata a mano con trasporto dell'uva in cassette, l'uva è pigiata in maniera soffice.

VINIFICAZIONE: fermentazione con durata media di 12 giorni, con periodici rimontaggi per una migliore estrazione dei colori e tannini più morbidi, svolta in tini di acciaio.

MATURAZIONE. 18 mesi in botti di rovere francese di 10 e 25 hl

AFFINAMENTO: in bottiglia almeno 3 mesi.

QUANTITÀ PRODOTTA: 9.000 bottiglie da l. 0,750

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino, con riflessi violacei; al naso si rivela ampio e ben marcato, si colgono note di frutta rossa, note di vaniglia e sentore di spezie. In bocca è morbido con finale lungo e persistente.

VALUTAZIONI:

**Vini d'Italia 2019** *Gambero Rosso Editore* **3 bicchieri**

**Vini d'Italia 2023** *Gambero Rosso Editore* **2 bicchieri**

**Vitae Guida dei Vini 2023 AIS** **3 viti**

**I Vini di Veronelli 2023** *Veronelli Editore* **due stelle 88/100**

**Slow Wine 2023** *Slow Food Editore* "Speziato. Grintoso, materico" **VINO QUOTIDIANO nella guida 2019**

**Winecritic - Raffaele Vecchione 2022** "Solido e dinamico nel profilo sensoriale alterna note di fiori rossi, violetta selvatica, foglie di tè verdi e vetiver. Corpo medio, tannini mordenti ed un finale succoso, piacevole e ben disteso" **92/100**

**Concours Mondial Bruxelles 2013** **Medaglia d'Argento**

**Decanter World Wine Awards 2016** **Medaglia di Bronzo**

**Mundus Vini 2017** **Medaglia d'argento**

**Vinum 2018** (rivista Svizzera) **17/20 (secondo più alto punteggio del Chianti)**

