



TORCILACQUA

2020

CHIANTI CLASSICO

DOCG | 14% VOL.

Le uve provengono dalle parcelle più giovani, situate su terreni con tessitura franca, ricche di scheletro e galestro, selezionate e vendemmiate a mano in cassette. La fermentazione avviene poi in tini di acciaio durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi, controlli e assaggi. Dopo circa 3 settimane il vino viene separato dalle bucce e inizia il suo affinamento in *tonneaux* e acciaio dove matura per circa 12 mesi. Segue poi un altro periodo di affinamento in acciaio dove il vino completa il suo corso prima dell'imbottigliamento.



ASSEMBLAGGIO

Sangiovese
Merlot



PRODUZIONE ANNATA

6.000 bottiglie



VENDemmIA

Manuale a cassette



FERMENTAZIONE

In acciaio, circa 3 settimane



AFFINAMENTO

Sangiovese

12 mesi in acciaio

Merlot

12 mesi in *tonneaux*

Taglio finale

6 mesi in acciaio prima
dell'imbottigliamento



TORCILACQUA

L'azienda è situata a Badia a Passignano, nel cuore del Chianti classico. La proprietà si estende in un corpo unico sul versante sud, sud-ovest della collina, di fronte alla storica abbazia ad una altitudine media di 350m s.l.m..

La perfetta esposizione, le condizioni microclimatiche della zona e l'equilibrata tessitura dei terreni permettono di ottenere uve di altissima qualità per la produzione di vini di grande struttura.

I vigneti hanno una età media di 20 anni, e le forme di potatura adottate sono il *guyot* e il *cordone speronato*. La densità media di piante per ettaro è di 5.000 piante. Le varietà coltivate al momento sono il Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, con le quali vengono prodotti quattro vini distinti.

TORCILACQUA SOCIETÀ AGRICOLA srl
Strada per Greve, 8, loc. Badia a Passignano
Barberino Tavarnelle, Firenze, Italia

info@torcilacqua.it | +39 347 105 8814