



TORCILACQUA

2018

CHIANTI CLASSICO

DOCG | 13,5% 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 *barriques* 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 (85%)
Merlot (10%)
Cabernet Sauvignon (5%)



PRODUZIONE ANNATA

4.000 bottiglie



VENDemmIA

Manuale a cassette



FERMENTAZIONE

In acciaio, circa 3 settimane



AFFINAMENTO

Sangiovese
12 mesi in *tonneaux* nuovi
Merlot e Cabernet Sauvignon
12 mesi in *barriques* 50% nuove
Taglio finale
8 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 tre 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