



TORCILACQUA

2018

OPÌMO

TOSCANA IGT | 13,5% VOL.

Dolcezza e rotondità del Merlot, freschezza e note speziate del Sangiovese, potenza e lunghezza del Cabernet Sauvignon si uniscono per dar vita a Opìmo 2018. Dopo aver affinato 16 mesi in barriques e tonneaux nuovi per il 50% e successivamente altri 6 in acciaio, è stato realizzato in Agosto 2018 l'imbottigliamento che ha prodotto circa 2.200 bottiglie.



ASSEMBLAGGIO

Merlot (50%)
Sangiovese (25%)
Cabernet Sauvignon (25%)



PRODUZIONE ANNATA

2.200 bottiglie



VENDemmIA

Manuale a cassette



FERMENTAZIONE

30gg in tini d'acciaio con
frequenti rimontaggi e *delaistage*

Malolattica
In barriques



AFFINAMENTO

Primo passaggio
16 mesi in *barriques* nuove per il 50%

Secondo passaggio
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 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