



TORCILACQUA

2020

OPÌMO

TOSCANA IGT | 14,5% VOL.

Opìmo, sinonimo di *rigoglioso* e *ricco di frutti*, nasce dalle parcelle aziendali di Merlot con terreni argillo-calcarei, dove questo vitigno esprime al meglio le sue caratteristiche di rotondità e dolcezza. L'annata 2019, grazie alle condizioni climatiche molto favorevoli, vanta grande equilibrio e buona struttura, che uniscono in questo vino prontezza e longevità. L'imbottigliamento si è svolto a Luglio 2022.



ASSEMBLAGGIO

Merlot



PRODUZIONE ANNATA

2.000 bottiglie



VENDemmIA

Manuale a cassette



FERMENTAZIONE

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

Malolattica
In *tonneaux*



AFFINAMENTO

Primo passaggio
12 mesi in *tonneaux*

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 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