

2020

## TORCILACQUA IGT

TOSCANA IGT | 14,5% VOL.

Torcilacqua IGT viene prodotto solamente con le uve provenienti dalle migliori parcelle per esprimere al massimo le caratteristiche del territorio e dell'annata.



### ASSEMBLAGGIO

---

Merlot  
Cabernet Sauvignon



### PRODUZIONE ANNATA

---

2.000 bottiglie



### VENDemmIA

---

Manuale a cassette



### FERMENTAZIONE

---

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

Malolattica  
In *barrique*



### AFFINAMENTO

---

Primo passaggio  
12 mesi in *barrique*

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