



TORCILLACQUA

2021

## CHIANTI CLASSICO | RISERVA

DOCG | 14,5% VOL.

Il chianti Classico riserva rappresenta la massima espressione territoriale e viene prodotto solo nelle migliori annate. Le uve provengono dalla parcella più qualitativa dell'azienda, posta di fianco alla cantina, dove godono di una splendida esposizione verso sud. Il suolo franco-argilloso molto ricco di scheletro e scisti conferisce al vino uno spiccato carattere minerale.



### ASSEMBLAGGIO

---

Sangiovese  
Cabernet Sauvignon



### PRODUZIONE ANNATA

---

1.500 bottiglie



### VENDemmIA

---

Manuale a cassette



### FERMENTAZIONE

---

In acciaio, circa 3 settimane



### AFFINAMENTO

---

Sangiovese  
12 mesi in *tonneaux*

Merlot e Cabernet Sauvignon  
12 mesi in *barrique*

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 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