

## Rosso di Montalcino DOC 2023

### LA TORRE

<b>Descrizione della DOC o dell'area di produzione</b> <b>Description of the DOC or the production area</b>	
<i>Geografica:</i> <i>Region:</i>	<p>I vigneti sono situati sulla collina che domina la vista dall'alto della frazione di Sant'Angelo in Colle, a Sud di Montalcino, sul versante che guarda direttamente al massiccio dell'Amiata. Le vigne si trovano su un terrazzamento naturale orientato a Sud e protetto da scirocco e tramontana dal Poggio dell'Arna che scollina a Est sull'abbazia di Sant'Antimo, e dal Poggio Civitella, una vasta collina di 800 metri di altitudine.</p> <p><i>The vineyards are situated south of Montalcino, on the side of a hill overlooking the town of Sant'Angelo in Colle, looking directly towards Mount Amiata. They are located on a natural terrace facing south, where they are protected from the scirocco and tramontana winds by Poggio dell'Arna – with the abbey of Sant'Antimo on the east side of the hill and by Poggio Civitella, a large hill 800 metres above sea level.</i></p>
<i>Clima:</i> <i>Climate:</i>	<p>La Torre è una delle aziende che ha le vigne più ventilate ed elevate della zona di Montalcino. L'esposizione delle vigne a Sud garantisce una insolazione notevole in ogni periodo dell'anno.</p> <p><i>La Torre is one of the producers with the highest and best ventilated vineyards in the area of Montalcino. The fact that the vineyards face south guarantees considerable sunshine all year round.</i></p>
<b>Breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati</b> <b>Brief description of the grape varieties and clones used</b>	
<i>Ampelografia (caratteristiche del vitigno):</i> <i>Ampelographica (characteristics of the vine):</i>	<p>Il grappolo del Sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali.</p> <p><i>The cluster of Sangiovese grosso Brunello di Montalcino has two side wings.</i></p>
<i>Altro (proprietà dell'uva):</i> <i>Other (properties of the grape):</i>	<p>Intensa profumazione delle uve provocata dall'altitudine che attraverso elevate escursioni termiche sviluppa in particolar modo le sostanze aromatiche delle bucce. La forte esposizione al sole è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione.</p> <p><i>The intense fragrance of the grapes results from the altitude, where a high temperature range develops, particularly aromatic substances in the skin. The strong exposure</i></p>

	<i>to the blazing sun is fundamental to the substantial body developed during vinification.</i>
<i>Percentuali d'uvaggio: Blend percentage:</i>	<i>100% Sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino 100% Sangiovese grosso Brunello di Montalcino</i>
<b><i>La vigna The vineyard</i></b>	
<i>Località: Locality:</i>	<i>Località La Torre nei pressi di Sant'Angelo in Colle Location – La Torre, near Sant'Angelo in Colle</i>
<i>Altitudine: Altitude:</i>	<i>420 metri 420 metres above sea level</i>
<i>Esposizione: Exposure:</i>	<i>Sud ovest Southwest</i>
<i>Terreno: Soil:</i>	<i>Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones</i>
<i>Densità d'impianto: Planting density:</i>	<i>50% delle vigne hanno 2200 piante per ha; il restante 50% ha 4400 piante per ha 50% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 50% have 4400 plants per hectare</i>
<i>Sistema di allevamento: Training system:</i>	<i>Guyot Guyot</i>
<b><i>Ciclo produttivo del vino Wine production cycle</i></b>	
<i>Superficie vitata: Extent of the vineyard:</i>	<i>4,9 ha 4,9 hectares</i>
<i>Resa per ettaro: Yield per hectare:</i>	<i>70 qli 70 quintals</i>
<i>Lavori pre-vendemmia: Pre-harvest work:</i>	<i>Potatura verde e lavorazione meccanica del terreno Green pruning and mechanical treatment of the soil</i>
<i>Periodo di vendemmia: Period of harvesting:</i>	<i>Fine settembre At the end of September</i>
<i>Metodo di vendemmia: Method of harvesting:</i>	<i>A mano By hand</i>
<i>Vinificazione: Vinification:</i>	<i>Macerazione di circa quindici giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve Maceration for about 15 days, using the natural yeast from the grapes themselves</i>
<i>Maturazione: Maturation:</i>	<i>Uso limitato delle barrique, si privilegiano le botti grandi – il Rosso di Montalcino matura in botti di rovere francese; soltanto una piccola parte passa un breve periodo in barrique Limited use of barriques, big barrels are preferred. The Rosso di Montalcino ages in French oak barrels; only a small proportion</i>

	<i>spends a short period in barrique</i>
<i>Bottiglie prodotte ogni anno: Bottles produced each year:</i>	<i>Circa 9.000/10.000 About 9.000/10.000</i>
	<b><i>Descrizione Description</i></b>
<i>Annata: Vintage:</i>	<i>La vendemmia 2023 è stata un'annata elegante e di grande armonia. Per quanto riguarda l'andamento climatico è stato il secondo anno più caldo dopo il 1961 con piogge nella media The vintage 2023 was elegant and harmonious. In terms of weather patterns, it was the second warmest year after 1961; the recorded rainfall was average</i>
<i>Altre caratteristiche dichiarate: Other characteristics:</i>	<i>Viticoltura biologica Organic viticulture</i>
<i>Filosofia: Philosophy:</i>	<i>Filosofia "tradizionale ma non conservatrice" A "traditional, but not conservative"</i>
<b><i>Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics</i></b>	
<i>Colore: Colour:</i>	<i>Brillante, rosso rubino tendente al granato Brilliant, ruby red tending toward garnet</i>
<i>Aroma: Aroma:</i>	<i>Sentori di ciliegia con eleganti note speziate Hints of cherry with elegant spicy notes</i>
<i>Gusto: Taste:</i>	<i>Equilibrato con tannini morbidi Balanced with soft tannins</i>
<i>Persistenza: Aftertaste:</i>	<i>Persistente con sentori di vaniglia Persistent with hints of vanilla</i>
<b><i>Caratteristiche chimiche Chemical characteristics</i></b>	
<i>Alcol: Alcohol:</i>	<i>14,5%</i>
<i>Acidità totale: Total acidity:</i>	<i>5,12</i>
<i>Estratto secco: Dry extract:</i>	<i>32,1</i>
<i>Acidità volatile: Volatile acidity:</i>	<i>0,79</i>
<i>SO<sup>2</sup> totale: Total SO<sup>2</sup>:</i>	<i>60</i>
<i>Zuccheri residui: Residual sugar:</i>	<i>&lt; LOQ</i>
<i>SO<sup>2</sup> libera: Free SO<sup>2</sup>:</i>	<i>13</i>