

Rosso di Montalcino DOC 2024

LA TORRE

Descrizione della DOC o dell'area di produzione Description of the DOC or the production area	
Geografica: Region:	<i>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.</i> <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>
Clima: Climate:	<i>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.</i> <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>
Breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati Brief description of the grape varieties and clones used	
Ampelografia (caratteristiche del vitigno): Ampelographica (characteristics of the vine):	<i>Il grappolo del Sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali.</i> <i>The cluster of Sangiovese grosso Brunello di Montalcino has two side wings.</i>
Altro (proprietà dell'uva): Other (properties of the grape):	<i>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.</i> <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>

	<i>to the blazing sun is fundamental to the substantial body developed during vinification.</i>
<i>Percentuali d'uvaggio:</i> <i>Blend percentage:</i>	<i>100% Sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino</i> <i>100% Sangiovese grosso Brunello di Montalcino</i>
La vigna The vineyard	
<i>Località:</i> <i>Locality:</i>	<i>Località La Torre nei pressi di Sant'Angelo in Colle</i> <i>Location – La Torre, near Sant'Angelo in Colle</i>
<i>Altitudine:</i> <i>Altitude:</i>	<i>420 metri</i> <i>420 metres above sea level</i>
<i>Esposizione:</i> <i>Exposure:</i>	<i>Sud ovest</i> <i>Southwest</i>
<i>Terreno:</i> <i>Soil:</i>	<i>Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro</i> <i>Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones</i>
<i>Densità d'impianto:</i> <i>Planting density:</i>	<i>50% delle vigne hanno 2200 piante per ha; il restante 50% ha 4400 piante per ha</i> <i>50% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 50% have 4400 plants per hectare</i>
<i>Sistema di allevamento:</i> <i>Training system:</i>	<i>Guyot</i> <i>Guyot</i>
Ciclo produttivo del vino Wine production cycle	
<i>Superficie vitata:</i> <i>Extent of the vineyard:</i>	<i>4,9 ha</i> <i>4,9 hectares</i>
<i>Resa per ettaro:</i> <i>Yield per hectare:</i>	<i>70 qli</i> <i>70 quintals</i>
<i>Lavori pre-vendemmia:</i> <i>Pre-harvest work:</i>	<i>Potatura verde e lavorazione meccanica del terreno</i> <i>Green pruning and mechanical treatment of the soil</i>
<i>Periodo di vendemmia:</i> <i>Period of harvesting:</i>	<i>Tra fine settembre e inizio ottobre</i> <i>Between late September and early October</i>
<i>Metodo di vendemmia:</i> <i>Method of harvesting:</i>	<i>A mano</i> <i>By hand</i>
<i>Vinificazione:</i> <i>Vinification:</i>	<i>Macerazione di circa quindici giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve.</i> <i>Maceration for about 15 days, using the natural yeast from the grapes themselves.</i>
<i>Maturazione:</i> <i>Maturation:</i>	<i>Uso limitato delle barrique – il Rosso di Montalcino matura in botti di rovere.</i> <i>Limited use of barriques. The Rosso di Montalcino ages in oak barrels.</i>
<i>Bottiglie prodotte ogni anno:</i> <i>Bottles produced each year:</i>	<i>Circa 9.000/10.000</i> <i>About 9.000/10.000</i>
Descrizione Description	

Annata: Vintage:	La vendemmia 2024 è stata un'annata molto abbondante. Per quanto riguarda l'andamento climatico l'estate del 2024 è stata la terza estate più calda dal 1955. <i>The 2024 harvest was a very abundant vintage. Regarding climate trends, the summer of 2024 was the third warmest summer since 1955.</i>
Altre caratteristiche dichiarate: Other characteristics:	Viticoltura biologica Organic viticulture
Filosofia: Philosophy:	Filosofia "tradizionale ma non conservatrice" "Traditional, but not conservative"
Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics	
Colore: Colour:	Rosso rubino tendente al granato Ruby red tending toward garnet
Aroma: Aroma:	Sentori di ciliegia con eleganti note speziate Hints of cherry with elegant spicy notes
Gusto: Taste:	Equilibrato con tannini morbidi Balanced with soft tannins
Persistenza: Aftertaste:	Persistente con sentori di vaniglia Persistent with hints of vanilla
Caratteristiche chimiche Chemical characteristics	
Alcol: Alcohol:	14 %
Acidità totale: Total acidity:	5,03
Estratto secco: Dry extract:	28,1
Acidità volatile: Volatile acidity:	0,55
SO ² totale: Total SO ² :	75
Zuccheri residui: Residual sugar:	0,4
SO ² libera: Free SO ² :	27