

Ampelio Rosso IGT 2018

LA TORRE

Descrizione della DOC o dell'area di produzione Description of the DOC or the production area	
Geografica Region	<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>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.</p>
Clima Climate	<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>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.</p>
Breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati Brief description of the grape varieties and clones used	
Altro (proprietà dell'uva) Other (properties of the grape)	<p>Intensa profumazione delle uve provocata dall'altitudine che attraverso elevate escursioni termiche sviluppa in particolar modo le sostanze aromatiche</p>

	<p>delle bucce. La forte esposizione al solleone è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione</p> <p>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 to the blazing sun is fundamental to the substantial body developed during vinification.</p>
<p>Percentuali d'uvaggio Blend percentage</p>	<p>40% Alicante, 30% Ciliegiolo, 30% Sangiovese grosso.</p> <p>40% Alicante, 30% Ciliegiolo, 30% Sangiovese grosso.</p>
<p>La vigna The vineyard</p>	
<p>Località Locality</p>	<p>Località La Torre nei pressi di Sant'Angelo in Colle</p> <p>Location – La Torre, near Sant'Angelo in Colle</p>
<p>Altitudine Altitude</p>	<p>420 metri</p> <p>420 metres</p>
<p>Esposizione Exposure</p>	<p>Sud ovest</p> <p>South West</p>
<p>Terreno Soil</p>	<p>Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro</p> <p>Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones.</p>
<p>Densità d'impianto Planting density</p>	<p>60% delle vigne hanno 2200 piante per ha; il restante 40% ha 4000 piante per ha.</p> <p>60% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 40% have 4000 plants per hectare.</p>
<p>Sistema di allevamento Training system</p>	<p>Cordone speronato</p> <p>Spurred cordons</p>
<p>Superficie vitata Extent of the vineyard</p>	<p>0.7 ha</p> <p>0.7 hectares</p>

Resa per ettaro Yield per hectare	80 qli 80 quintals
Lavori pre vendemmia Pre-harvest work	Potatura verde e lavorazione meccanica del terreno Green pruning and mechanical treatment of the soil
Periodo di vendemmia Period of harvesting	Metà settembre The second half of September
Metodo di vendemmia Method of harvesting	A mano By hand
Selezione delle uve Selection of the grapes	La maggiore parte delle uve per il Rosso Toscano IGT AMPELIO vengono raccolte nei vigneti a bassa densità d'impianto. The majority of the grapes for Rosso Toscano IGT AMPELIO are harvested in low density vineyards.
Vinificazione Vinification	Macerazione di circa dieci giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve. Maceration for about 10 days, using the natural yeast from the grapes themselves.
Maturazione Maturation	Ampelio passa un periodo di 9 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni. Ampelio spends a period of 9 months in small casks.
Affinamento Ageing	Non più di due mesi in bottiglia. Not more than 2 months in the bottle.
Bottiglie prodotte per anno Bottles produced per year	2600. 2600.
Descrizione Description	
Annata Vintage	Annata di carattere vivace. A vintage with a lively personality.
Altre caratteristiche dichiarate Other characteristics	Viticultura biologica. Organic viticulture.

Philosophy Filosofia	Tradizionale ma non conservatrice. Traditional, but not conservative.
Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics	
Colore Colour	Rosso rubino con riflessi violacei. Ruby red with violet highlights.
Aroma Aroma	Flagrante con profumi lievi di lampone e mirtillo. Bold, with hints of raspberry and blueberry.
Gusto Taste	Speziato ed estroverso, con sentori di ciliegia e di tannini morbidi. Spicy, extrovert, with red cherry and soft tannins.
Retrogusto Aftertaste	Fruttato e tannico. Fruity and tannic.
Caratteristiche chimiche Chemical characteristics	
Alcol Alcohol	14% 14%
Acidità totale Total acidity	5,60 5,60
Estratto secco Dry extract	32,90 32,90
Acidità volatile Volatile acidity	0,76 0.76
SO ² totale Total SO ²	83 83
Zuccheri residui Residual sugar	0,10 0.10
SO ² libera Free SO ²	25 25