

Rosso di Montalcino 2017

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>
climatica: 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>
storica: History:	
breve descrizione dei vitigni e dei cloni utilizzati Brief description of the grape varieties and clones used	

2.1. ampelografica (caratteristiche del vitigno): Ampelographica (characteristics of the vine):	Il grappolo del sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino si presenta con due ali laterali The fruit of Sangiovese grosso sottovarieta Brunello di Montalcino has two side wings.
2.2. altro (proprietà dell'uva): Other (properties of the grape):	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 solleone è alla base del grande corpo che si ottiene nella vinificazione 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.
2.3. percentuali d'uvaggio: blend percentage:	100% sangiovese grosso sottovarietà Brunello di Montalcino 100% Sangiovese grosso sottovarieta Brunello di Montalcino.
La vigna The vineyard	
3.1. Località Locality	Località La Torre nei pressi di Sant' Angelo in Colle Location – La Torre, near Sant' Angelo in Colle
3.2. altitudine: Altitude:	420 metri 420 metres
3.3. Esposizione: Exposure:	Sud ovest South West
3.4. Terreno: Soil:	Medio impasto di origine eocenica con abbondanza di scheletro Medium soil mixture of Eocene origin with abundant stones.
3.5. Densità d'impianto: Planting density:	45% delle vigne hanno 2200 piante per ha- il restante 55% ha 4000 piante a ha 45% of the vineyards have 2200 plants per hectare; the remaining 55% have 4000 plants per hectare.

3.6. Sistema di allevamento: Training system:	Cordone speronato Spurred cordons
Ciclo produttivo del vino Wine production cycle	
il lavoro in vigna Extent of the vineyard	4,9 ha 4,9 hectares
4.1. Resa per ettaro: Yield per hectare	70 qli 70 quintals
4.2. Lavori pre vendemmia: Pre-harvest work:	potatura verde e lavorazione meccanica del terreno Green pruning and mechanical treatment of the soil
4.3. Periodo di vendemmia: Period of harvesting:	Primi di ottobre Early October
4.4. Metodo di vendemmia: Method of harvesting:	A mano By hand
4.5. Altre operazioni: Other operations	
il lavoro in cantina Cellar work	
5.1. selezione delle uve: Selection of the grapes:	Le uve per il Rosso di Montalcino vengono raccolte nei vigneti a bassa densità d'impianto. For the Rosso di Montalcino, the grapes are harvested in the low density vineyards.
5.2.. vinificazione: Vinification:	Macerazione di circa venti giorni; si usano i lieviti indigeni delle stesse uve Maceration for about 20 days, using the natural yeast from the grapes themselves.
5.3. maturazione: Maturation:	Uso molto limitato dei carati di piccola dimensione, privilegiati i grossi fusti – il Rosso di Montalcino passa un periodo di 12 mesi in botti di rovere francese di 25 quintali; soltanto una piccola parte, 15% circa, passa 12 mesi in barrique. Limited use is made of small barrels –

	big barrels are preferred. The Rosso di Montalcino spends a period of 12 months in 25 quintal French oak barrels; a small proportion - about 15% - spends 12 months in barrique.
5.4. Affinamento: Aging:	due mesi in bottiglia 2 months in bottle
5.5. Bottiglie prodotte nell'annata: Bottles produced per annum:	12500 circa About 12500
5.6. indirizzi per il futuro: Directions for the future:	Probabile fermentazione alcolica in legno Probably alcoholic fermentation in wood.
Descrizione Description	
6.1. Annata: Vintage:	Annata di grande personalità A vintage with a strong personality.
6.2. Denominazione: Denomination:	
6.3. altre caratteristiche dichiarate: Other characteristics	viticoltura biologica Organic viticulture.
6.4. L'idea del vino: The "idea" of the wine:	vinificazione 'tradizionale ma non conservatrice' A "traditional, but not conservative" Vinification.
Caratteristiche organolettiche: Organoleptic characteristics	
7.1. Colore: Colour:	Rosso rubino Ruby red
7.2. Aroma: Aroma:	Amarena e tabacco Black cherry and tobacco
7.3. Gusto: Taste:	Sentori di rosa, tannini e amarena Hints of rose, tannins and black cherry
7.4. Retrogusto: Aftertaste:	Speziato, tannico, sentori di tabacco Spice, tannic, tobacco

Caratteristiche chimiche: Chemical characteristics:	
8.1. Alcol: Alcohol	14
8.2. Acidità totale: Total acidity:	5,7
Estratto secco: Dry extract:	29,6
8.3. Acidità volatile: Volatile acidity:	0,74
8.4. SO2 totale: Total SO2	60
Zuccheri residui: Residual sugar	< 0,5
8.5. SO2 libera: Free SO2	12
8.6.altro: Other:	