



LA TORRETTA

Az. Agr. La Torretta di Riccardo Magno

Via di Valle Marciana 24, 00046 Grottaferrata, Italia

C.F. MGNRCR68B29H501T P.IVA13882621009

SDI M5UXCR1 TEL +39 335 330245

latorretta.bio info@latorretta.bio

"Bolle di Grotta" Bianco frizzante Lazio IGT 2019 Disponibile

Vitigno Trebbiano età della vigna 40 anni. Esposizione ovest/sudovest

Terreno vulcanico di tufo grigio stratificato con numerosi lapilli di materiale lavico
altitudine circa 300 m s l m

Fermentazioni spontanee, affinato in anfore georgiane interrate senza aggiunta di lieviti o altri additivi enologici. Imbottigliato dopo 6 mesi in anfora per la rifermentazione in bottiglia dopo aggiunta del solo mosto prelevato e congelato durante la vendemmia dello stesso anno. Commercializzato dopo quattro mesi in bottiglia

"Torretta" Bianco Lazio IGT 2019 Non Disponibile

Vitigno Trebbiano, Malvasia ed altri autoctoni del Frascati. Età della vigna 40 anni

Esposizione ovest/sudovest terreno vulcanico di tufo grigio stratificato con numerosi lapilli di materiale lavico altitudine circa 300 m s l m

Fermentazioni spontanee, affinato in anfore senza aggiunta di lieviti o altri additivi enologici. Imbottigliato dopo circa 10 mesi in anfora. Commercializzato dopo 2 mesi in bottiglia.

"Castagna" Bianco Lazio IGT 2019 Non Disponibile

Vitigno Trebbiano Malvasia ed altri autoctoni del Frascati. Età della vigna 55 anni
esposizione ovest/sudovest

Terreno vulcanico di tufo grigio stratificato con numerosi lapilli di materiale lavico
altitudine circa 300m s l m

Fermentazioni spontanee, affinati in botti da 1000 litri di castagno locale. Imbottigliato dopo circa 12 mesi in botte. Commercializzato dopo 3 mesi in bottiglia

L'azienda fu acquistata dalla famiglia di Riccardo nel 1864 e produceva vino per numerose osterie romane fino agli anni 80 quando il padre Alberto decise di non vinificare più ma conferire l'uva per il Frascati Doc nella Cantina sociale Fontana Candida.

Nel 2015 Riccardo Magno, Produttore pubblicitario, aiutato da sua moglie Maria, fotografa, decidono di convertire in biologico l'azienda di famiglia Magno.

Approfondendo la passione per il vino, nel 2016 l'incontro con Michele Lorenzetti crea la spinta decisiva per intraprendere la strada di un'agricoltura biodinamica ed iniziare a lavorare per ripristinare la vinificazione. Dopo il restauro dell'antica cantina nella grotta dell'azienda finalmente nel 2018 l'esordio dei 3 vini attualmente prodotti; "Bolle di Grotta", "Torretta" e "Castagna".