



TORCALVANO 2022

Rosso di Montepulciano DOC

Storia

Il Rosso di Montepulciano Torcalvano è la versione dal carattere più contemporaneo, grazie alle spiccate doti di giovinezza del frutto e freschezza tipiche del vitigno. Montepulciano, situato tra Valdichiana e la Val d'Orcia, in provincia di Siena, è un territorio vocato alla coltivazione del Sangiovese da oltre 300 anni.

Uva&Terra

Vitigno: Sangiovese

Zona di produzione: dall'areale di Montepulciano

Prima vendemmia: 1997

Annata

L'annata 2022 ha avuto un andamento meteorologico decisamente straordinario, sia in termini di piovosità, sia per alcuni picchi termici registrati in primavera. La piovosità totale annua è stata bassa, circa il 25% meno della piovosità media annua della zona. Relativamente alle temperature, i mesi che si sono discostati fortemente dalle medie del periodo sono stati marzo e soprattutto aprile, che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. La vendemmia si è sviluppata tra la metà di settembre i primi di ottobre.

Note Degustative

Colore: rosso rubino

Naso: aromi frutti rossi fragranti con note terziarie di spezie

Palato: il vino è armonico ed è caratterizzato da un finale fresco

Vinificazione&Affinamento

Vinificazione: fermentazione in acciaio

Maturazione: circa un anno

Grado alcolico: 13.5%

Numero di bt. prodotte: circa 10.000

Shel life: fino a 5 anni

