



LA TORRE A CIVITELLA

| | |
|---------------------------------------|---|
| Classificazione | Grechetto Civitella d'Agliano IGT |
| Area di produzione | Regione Lazio, Comune di Civitella d'Agliano (VT). Area denominata Tuscia viterbese, compresa tra le colline dell'entroterra laziale e la valle del fiume Tevere che è confine naturale e amministrativo con l'Umbria. |
| Caratteristiche del suolo | Principalmente vulcanico, parte del complesso vulcanico dei monti Vulsini e del lago di Bolsena, con apporti di materiale alluvionale derivante dalle inondazioni del fiume Tevere. Composizione: 40% Argilla, 40% Sabbia, 20% Limo |
| Vitigno | Grechetto 100% (Grechetto di Orvieto - Clone G109) |
| Caratteristiche del vigneto | All'assemblaggio finale contribuiscono le uve dei 3 vigneti più vecchi presenti in azienda impiantati tra il 1970 e 1980. La potatura è a "cordone speronato libero" |
| Vendemmia | Raccolta e selezione a mano nella prima metà di settembre |
| Produzione media | 55 quintali per ettaro |
| Vinificazione | Pressatura soffice, decantazione statica preventiva dei mosti. La fermentazione viene svolta per i primi 2/3 in acciaio e per l'ultimo periodo in barrique |
| Affinamento | In barriques per 9 mesi, a seguire 8 mesi in acciaio con contatto delle fecce fini. In bottiglia per 12 mesi |
| Longevità | Oltre 15 anni |
| Prima vendemmia | 1994 |
| Formato | Bottiglia Borgognotta da 750 ml, tappo sughero DIAM 10 oppure tappo a vite STELVIN – Bottiglia Magnum in cassetta di legno con tappo sughero DIAM 10 |
| Produzione media | 13.000 bottiglie |
| Caratteristiche organolettiche | Profumi intensi ed eleganti con note di frutta bianca e nocciola. Al palato è rotondo e vellutato con un finale persistente e lievemente tannico |
| Temperatura di servizio | 12 C° |
| Certificazioni | |

