



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	

