



LATORRETTA

## Scopri i nostri vini

Situata nel cuore della Val Tidone piacentina, l'Azienda Vitivinicola La Torretta nasce nel 2015 dall'iniziativa di Corrado Marchesi, appassionato viticoltore da sempre innamorato della sua valle, dei suoi vigneti e, soprattutto, dei loro meravigliosi frutti.

### TRADIZIONE



#### GUTTURNO FRIZZANTE

Vitigni: Barbera 70% - Bonarda 30%  
Vinificazione:  
Delicato contatto sulle bucce per 8 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 3 mesi.  
Rifermentazione naturale in autoclave.

#### GUTTURNO CLASSICO SUPERIORE

Vitigni: Barbera 55% - Bonarda 45%  
Vinificazione:  
Macerazione sulle bucce per 12/15 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 6 mesi.

#### ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI

Vitigni: Ortrugo 90% - Sauvignon Blanc 10%  
Vinificazione:  
Uve selezionate e raccolte in piccole cassette.  
Pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore.  
Fermentazione a bassa temperatura. Rifermentazione naturale in autoclave.

#### BARBERA IGT "ROSSO DEL RICCIO"

Vitigni: Barbera 100%  
Vinificazione:  
Delicato contatto sulle bucce per 8 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 3 mesi.  
Rifermentazione naturale in autoclave.

### SELEZIONE



#### SALARI

Vitigni: Cabernet Sauvignon 35% - Merlot 35%  
Bonarda 30%  
Vinificazione:  
Macerazione sulle bucce per 13/15 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

#### PINOT NERO

Vitigni: Pinot Nero 100%  
Vinificazione:  
Uve selezionate e raccolte in piccole cassette.  
Macerazione sulle bucce per 13/15 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

#### VIGNÀ

Vitigni: Merlot 70% - Barbera 30%  
Vinificazione:  
Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni.  
Affinamento in botte di acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi.

#### SALESE

Vitigni: Chardonnay 70% - Sauvignon Blanc 30%  
Vinificazione:  
Uve selezionate e raccolte in piccole cassette. Pressatura soffice di grappoli interi.  
Fermentazione a bassa temperatura.  
Affinamento sulla feccia nobile in botte di acciaio per 6 mesi.

### RISERVE



#### GUTTURNO CLASSICO RISERVA "VIGNA DELLA VILLA"

Vitigni: Barbera 55% - Bonarda 45%  
da vigne di oltre 20 anni.  
Vinificazione:  
Lunga macerazione sulle bucce per 20/22 giorni.  
Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

#### DIONISO

Vitigni: Pinot Nero 100%  
Vinificazione:  
Lunga macerazione sulle bucce per 20/22 giorni.  
Affinamento in tonneau per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

#### CABERNET SAUVIGNON

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%  
Vinificazione:  
Lunga macerazione sulle bucce per 20/22 giorni.  
Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

#### GUTTURNO CLASSICO RISERVA "VIGNA DELLA VILLA"

Vitigni: Barbera 55% - Bonarda 45%  
da vigne di oltre 20 anni.  
Vinificazione:

### PROPOSTE



#### ERUBESCO

Vitigni: Bonarda 90% - Verdea 10%  
Vinificazione:  
Uve selezionate e raccolte in piccole cassette.  
Pressatura soffice con utilizzo di solo mosto fiore.  
Fermentazione a bassa temperatura. Rifermentazione naturale in autoclave.

#### SPUMANTE

Vitigni: Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%  
Elaborato con Metodo classico

#### MALVASIA PASSITO "FALSTAFF"

Vitigni: Malvasia di Candia Aromatica 50% - Verdea 50%  
Vendemmia tardiva con appassimento in piccole cassette di legno per 5 mesi.  
Vinificazione:  
Fermentazione naturale per 12 mesi.

#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLE DEL TIDONE

Cultivar: Leccino e Frantoio

Frantoiatura con estrazione a freddo.

#### SAUVIGNON IGT "CLARENTE"

Vitigni: Sauvignon Blanc 100%  
Vendemmia precoce per preservarne freschezza e aromaticità.  
Vinificazione:  
Fermentazione naturale sui propri lieviti per 6 mesi in vasche di acciaio.



## Speciale listino prezzi Aprile 2020

Pensato per chi ci sceglie abitualmente al ristorante o ci viene a trovare in cantina e ora non può farlo. E anche per chi ancora non conosce i nostri vini (e scoprirà di non poterne più fare a meno).

	Bottiglia, €	Cartone, €
Ortrugo 2018	5	25
Gutturnio 2018	4,8	25
Erubesco (esaurito)	5	25
Gutturnio Classico Superiore 2018	6	30
Rosso del Riccio 2017	5,5	30
Barbera IGT Emilia 2018	5,5	30
Clarente 2018	5,5	30
Salese 2019	7	36
Salari 2017	7	36
Vignà 2017	7	36
Pinot Nero 2016	7	36
Pinot Nero 2018	7	36
Gutturnio Classico Riserva 2015	9	50
Cabernet Sauvignon 2015	10	55
MeMo 2017	12	65
Pinot Nero <i>Dioniso</i> 2016	12	65
Passito <i>Falstaff</i>	12	65

### Servizio delivery

La consegna è gratuita in provincia di Piacenza, Milano e zone limitrofe con ordine superiore a 70 euro.

Abiti in un'altra provincia? Contattaci e troveremo insieme una soluzione.

Per ordinare scrivi alla nostra mail [info@tenutalatorretta.com](mailto:info@tenutalatorretta.com).

Il pagamento avviene tramite PayPal o bonifico bancario. Vi invieremo l'iban al momento dell'ordine.