

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri



Cartella Stampa

Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri



La Storia

L'Azienda vitivinicola "**Le Torri**" nasce nel 1980 dall'acquisto e dalla fusione di tre diverse aziende, che già producevano vino, e si dedica alla produzione vinicola dal 1982. Nella sua breve storia l'azienda ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte coraggiose, puntando alla qualità, con costi maggiori, ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni, l'ambiente e la natura.

Oggi l'azienda si estende su una superficie di circa 103 ettari, di cui 27,72 coltivati a vigneto ed altri 15 ettari circa ad oliveto. I vigneti antecedenti al 1980, avevano un'estensione di circa 3 ettari, negli anni successivi sono stati sviluppati fino a raggiungere la dimensione attuale. Il nostro consulente enologo dal 2003 è Roberto Cipresso, ed è presente in azienda in certi periodi particolarmente durante la vendemmia. Abbiamo lavorato sui vigneti facendo scuola agli operai in base alle modifiche necessarie ad ottenere una migliore qualità del vino: potature corte, vigneti con maggior numero di piante ad ettaro, potatura verde per arieggiare al meglio l'uva e vendemmia verde per aumentare il livello di qualità.

"**Le Torri**" nel tempo ha sempre continuato a fare investimenti per migliorare la qualità dei prodotti e servizi offerti. Nel 2001 ha ampliato e ristrutturato la cantina per 1800 mq e l'ha dotata di un impianto di climatizzazione in grado di mantenere temperature diverse nei tre settori principali. Sono state messe *in loco* tutte le attrezzature necessarie alla

Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri



vinificazione e conservazione, tali da garantire condizioni ottimali al fine di raggiungere i più alti livelli qualitativi. Le vasche per il vino sono in acciaio inox e le barriques e i tonneauux sono in rovere francese, per i tipi destinati all'invecchiamento; la capacità totale è di circa 5.000 hl.

Nel 2003, grazie alle sue politiche di continua innovazione e attenzione alla qualità, per valorizzare il patrimonio immobiliare sono state ristrutturate le cascine risalenti al XV-XVII secolo. L'obbiettivo è stato quello di creare una struttura agrituristica mantenendo le vecchie cascine e il sapore della Toscana del 400', in linea con i parametri richiesti dalle belle arti.

Le Tecniche

Le viti vengono allevate a cordone speronato con sestri di impianto che variano da 4.000 fino a 6.250 piante ad ettaro, vengono potate lasciando poche gemme a pianta in modo da avere una produzione limitata. I ventotto ettari di vigneti specializzati danno una produzione annua di circa 1400 hl di vino, di cui circa 750 hl di Chianti DOCG Colli Fiorentini. La vendemmia si effettua manualmente nel momento più adatto per le caratteristiche dell'uva (stabilito a seguito di continui controlli visivi ed analitici), in modo che arrivi in cantina sana ed integra. Le uve rosse si passano dalla diraspatrice per togliere i raspi e vengono, quindi, immesse in vasche di acciaio inox dove inizia la fermentazione che può durare fino a due/tre settimane a seconda del tipo di uve e di vino. La temperatura è controllata dall'impianto frigo (25/28 °) e giornalmente si effettuano operazioni di rimontaggio.

Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri



Terminata la fermentazione si procede alla svinatura ed alla successiva torchiatura delle vinacce, separando i prodotti ottenuti. Il vino viene lasciato riposare e travasato per eliminare le fecce. Le vinacce vengono consegnate alla distilleria per ricavarne la grappa che l'Azienda commercializza.

I Prodotti

L'Azienda produce, il "**Chianti DOCG Colli Fiorentini**", Sangiovese (85%), Cabernet S. (10%) Merlot e Colorino (5%), anche nella versione **Riserva** (in barriques per sei mesi). E' un vino di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, con profumo vinoso, sapore armonico, leggermente tannico;

Il "**Meridius**", Sangiovese in prevalenza, è un rosso ad indicazione geografica tipica Toscana, giovane, fresco, di annata;

Vengono prodotti due Super Tuscan vinificati con macerazione prolungata a temperatura controllata, lasciati in barrique per almeno 12 mesi e affinati in bottiglia per almeno 6 mesi:

il "**Magliano**", ottenuto da uve scelte di Sangiovese, Cabernet S. e Merlot, di colore rosso rubino, odore intenso, sapore pieno, asciutto, leggermente tannico, armonico, con retrogusto persistente;

Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri



Il **"Villa San Lorenzo"**, 100% Sangiovese, di colore rosso rubino e profumi intensi e speziati con note di frutta di bosco, ribes, ciliegia; particolarmente equilibrato fra alcool, acidità e tannini con un finale lungo e persistente;

Le uve bianche che l'Azienda produce vengono raccolte a mano e vinificate in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Non passano dalla diraspatrice, ma vengono immesse direttamente nella pressa che lavora ad una pressione bassa e soffice in modo da lasciarne inalterate le caratteristiche. Le vinacce vanno in distilleria, come per le uve rosse, e la fermentazione si effettua sul mosto a temperatura controllata (14/18°). Terminata la fermentazione (15-20 giorni) il vino si travasa in vasche di acciaio eliminando le fecce.

Con queste uve produciamo: il **"Soleluna"**, (prevalenza Chardonnay) di colore paglierino chiaro, profumo intenso e caratteristico, sapore fruttato, morbido, elegante;



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

In quantità limitatissima viene, poi, prodotto il tipico "**Vinsanto DOC**", con almeno tre anni di maturazione ed affinamento in caratelli, ottimo vino da dessert, gradevolmente secco, con profumo delicato.

Le grappe, vengono prodotte da una distilleria esterna, dalle vinacce delle uve pressate dopo la fermentazione, La "**Grappa di Chianti**" di colore chiaro è di annata. La "**Grappa di Chianti Riserva**" è di colore giallo, invecchiata in barriques per tre anni e affinata in bottiglia per circa sei mesi, entrambe dal profumo di vaniglia e liquirizia, morbide, calde, consistenti, armoniche e piacevoli.

Viene anche prodotto uno splendido "**Spumante Brut Rosè**" ottenuto da uve Sangiovese (prodotte in Azienda) con vinificazione in bianco e separazione veloce dalle bucce. La fermentazione del mosto si fa a 16/17 ° e la rifermentazione in autoclave per circa 80/90 giorni

L' Azienda, infine, produce circa 70 q.li di olio, grazie alle oltre 4700 piante di olivo (varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino), presenti nei terreni di proprietà, che consentono la produzione di olio extra vergine di oliva di assoluto pregio, ottenuto da olive raccolte a mano e frante nello stesso giorno della raccolta. E' un olio di colore verde intenso, di gusto armonico, pieno, fruttato, e che manifesta le sue eccezionali qualità, soprattutto se gustato crudo.

Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net