



TORRE A DESTRA 2004

L'annata 2004 è stata caratterizzata da abbondanti piogge primaverili seguite da una estate mite. La raccolta è iniziata la prima settimana del mese di ottobre ed è stata positivamente favorita da differenze termiche tra il giorno e la notte di 13-15°C che hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche dando buone possibilità alle uve raccolte di ottenere vini ricchi di profumi primari. La vinificazione, in acciaio, è durata 20 giorni con rimontaggi giornalieri e molta attenzione alle temperature di fermentazione e alle acidità. Dopo la svinatura e conclusa la fermentazione malolattica, la metà del vino è stato posto in barriques di cui il 50% nuove ed il 50% di un anno ed l'altra metà del vino in botti di rovere francese da 30 e 50 ettolitri. L'affinamento in legno è durato 20 mesi e messo in bottiglia nel mese di Luglio 2006. Dell'annata 2004 sono state prodotte 10.000 bottiglie.

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: complesso ed intenso, con note di spezie dolci (cacao), che non sovrastano la grande espressione del frutto.

Gusto: di grande corpo con tannini dolci e piacevoli e di grande persistenza ed eleganza.

Uve: Sangiovese 100%

Alcol: 14.15% vol.

Acidità Volatile: 0.54 gr/l

Acidità Totale: 5.13 gr/l

Estratto secco: 30.0 gr



C A S T E L L O D E L L A P A N E R E T T A

Torre a Destra Chianti Classico Riserva

1995	Wine Spectator	87 points
	Guida Veronelli Oro 2000	89 points
1997	The Wine Advocate	90 points
1998	International Wine Cellar 2002	90 points
	Guida Veronelli Oro 2002	90 points
1999	Wine Spectator	88 points
	International Wine Challenge 2002	Bronze Medal
	Decanter Magazine 2003	****
	Japan Wine Challenge 2003	Gold Medal
	Falstaff	86 points
2001	Wine Spectator	93 points
	Guida Veronelli Oro 2005	90 points
	Wine Advocate 2006	89 points
2002	International Wine Challenge 2005	Seal of Approval
2003	Wine Spectator	90 points
	International Wine Cellar	93 points
	International Wine Challenge 2006	Tuscan Red Trophy
	International Wine Challenge 2006	Gold Medal
	Tasted 2006	82,5 points
	Dagata & Comparini 2007	95 points
	Guida Veronelli Oro 2007	89 points
	Falstaff	89 points
2004	Wine Spectator	90 points
	International Wine Challenge 2008	Bronze Medal