

---

# I NOSTRI VINI

---

## OUR WINES

A LA TORRE CURIAMO LA COLTIVAZIONE E LA RACCOLTA A MANO DELLE UVE, LA VINIFICAZIONE, L'INVECCHIAMENTO E L'IMBOTTIGLIAMENTO DEI NOSTRI VINI IN AZIENDA.

LE NOSTRE VIGNE SI ESTENDONO SU UNA SUPERFICIE DI 14 ETTARI TRA I 300 E I 400 METRI DI ALTITUDINE E LE SI POSSONO VISITARE, INSIEME ALLE CANTINE, IN OGNI MOMENTO DELL'ANNO.

*At La Torre we do take extremely care of the different phases of the productions of our wines: from the cultivation and harvesting the grapes by hand, to the winemaking, the ageing and bottling our wines, the maximum attention is put forward to achieve the best results. Our vineyards extend over an area of 14 hectares between 300 and 400 meters of altitude and can be visited, together with our cellars, at any time of the year.*

---

# LE NOSTRE CANTINE

---

## OUR CELLARS

LE CANTINE SONO ANCORA OGGI QUELLE ORIGINALI DELLA FATTORIA, LUOGO IDEALE PER L'AFFINAMENTO DEL VINO IN BOTTE. ACCOLGONO IL CHIANTI RISERVA E IL MACCHIONE IN UNA ATMOSFERA UNICA, DOVE ABBIAMO CREATO LA NOSTRA SALA DI DEGUSTAZIONE.

NEL SOTTOTETTO, IN UN AMBIENTE CALDO E VENTILATO, È SITUATA LA VINSANTAIA DOVE I TRADIZIONALI CARATELLI, PICCOLE BOTTI DI ROVERE, CASTAGNO O CILIEGIO, ACCOLGONO IL VINSANTO PER QUATTRO O OTTO ANNI DOPO UN PRIMO PERIODO DI APPASSIMENTO NATURALE DI 3 MESI.

*We still age our wine in the original cellars of the winery, the ideal place for the wine to age in barrels. The cellar protects Chianti Riserva' and the Macchione's barrels, in a unique and cosy atmosphere, where is also located our tasting room.*

*Under the rafters, in a warm, well-ventilated drying-room is located the Vinsantaia where after a 3 months natural drying period of the grapes, the Vinsanto is left ageing for 4 or 8 years in small oak or chestnut-wood barrels.*

---

# I NOSTRI VINI

---

## OUR WINES

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE DEI NOSTRI VINI, LASCIATEVI GUIDARE NELLA VOSTRA SCELTA PER IL MIGLIORE ABBINAMENTO TRA VINO E CIBO. IL NOSTRO SERVIZIO AL BICCHIERE È PENSATO PROPRIO PER QUESTO.

*For the best tasting experience of our wines we can suggest the best coupling of wine and the dishes. Our service by glass is thought for this purpose.*

BIANCO / *White* 0.751  125 ml

**Vignolino** ..... € 18,00 ..... € 6,00

VINO OTTENUTO DA UVE GRECHETTO E TREBBIANO CON UN BOUQUET FRUTTATO CON NOTE FLOREALI E VANIGLIATE.

*This dry wine is obtained by Grechetto and Trebbiano grapes with a fruity taste with notes of white flowers and vanilla.*

ROSATO / *Rosé* 0.751  125 ml

**Bruzzico** ..... € 18,00 ..... € 6,00

VINO OTTENUTO DA UVA 100% SANGIOVESE CON UN BOUQUET FRESCO E VIVACI SENTORI DI FRUTTI ROSSI E CILIEGIA MARASCA.

*This wine is obtained from grapes 100% Sangiovese with little tannins, freshness and nice body with notes of red fruits and fresh cherries.*

Rosso / *Red* 0.751  125 ml

**Chianti DOCG** ..... € 18,00 ..... € 6,00

VINO OTTENUTO DA UVE 100% SANGIOVESE CON UNA STRUTTURA GIOVANE E UN BOUQUET DI FRUTTI ROSSI E CILIEGIA.

HA UNA BUONA ACIDITÀ CHE GLI CONFERISCE UNA BUONA CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO.

*This wine is obtained from grapes 100% Sangiovese with good tannins, young freshness with notes of red cherries and red fruits. With a good acidity he can age well.*

Rosso / Red 0.751  125 ml

**Lastricheti, Rosso Toscano IGT** ..... € 20,00 ..... € 7,00

VINO OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE E MERLOT. OFFRE UN BOUQUET FRUTTATO E INTENSO. HA UNA GIOVANE STRUTTURA ROTONDA E GRADEVOLE.

*This wine is obtained from grapes Sangiovese and Merlot. It has a fruity and tasty note of red fruits. Its young fresh body offers a nice roundness.*

0.751  125 ml

**ZEROSOL, Rosso Toscano IGT** ..... € 23,00 ..... € 7,00

VINO OTTENUTO DA UVE 100% SANGIOVESE - SENZA SOLFITI. CON UN FRESCO E AMPIO BOUQUET DI CILIEGIA E MIRTILLO. HA UNA BUONA ACIDITÀ E IL BREVE PASSAGGIO DI 6 MESI IN BOTTI DI ROVERE APERTE LO STRUTTURA, CONFERENDOGLI UNA FRESCA FRAGRANZA DI NOTE SPEZIATE.

*Wine obtained from grapes 100% Sangiovese. It has a fresh and round bouquet of cherry and blue berries. During the 6 months ageing period in open oak barrels it develops fresh notes of spices.*

0.751  125 ml

**Chianti Riserva, DOCG** ..... € 28,00 ..... € 8,00

VINO OTTENUTO DA UVE 100% SANGIOVESE E AFFINATO 2 ANNI IN GRANDI BOTTI DI ROVERE. I SENTORI DEI FRUTTI ROSSI E NERI SONO MATURI E IL CARATTERE È DECISO. UN VINO ELEGANTE E SENZA COMPROMESSI.

*Wine obtained from grapes 100% Sangiovese and aged 2 years in large oak barrels. It has notes of red and black fruits, a nice body and strong character with not compromises.*

0.751  125 ml

**Macchione, Rosso Toscano IGT** ..... € 35,00 ..... € 8,00

VINO OTTENUTO DA UVE SANGIOVESE E MERLOT E AFFINATO 15 MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE. EQUILIBRATO E ROTONDO, CORPOSO CON SENTORE DI FRUTTI ROSSI E NERI MATURI, PRESENTA NOTE FLOREALI E DI VANIGLIA CHE LO RENDONO PIACEVOLE E CORPOSO.

*This wine is obtained from grapes Sangiovese and Merlot and it ages 15 months in small oak barrels. Round and balanced, it has red and black fruits notes. The tannins and vanilla develop a large and nice body and roundness.*

---

# VINI DA DESSERT

---

## DESSERT WINES

DURANTE IL PERIODO DELLA VENDEMMIA I GRAPPOLI, ACCURATAMENTE RACCOLTI, VENGONO FATTI APPASSIRE APPENDENDOLI AI GANCI DELLE STRUTTURE DI LEGNO CHIAMATE CASTELLI. PER CIRCA TRE MESI LA NOSTRA CANTINA SI COLORA DI GIALLO, ROSSO E AMBRA E SI RIEMPIE DI INEBRIANTI PROFUMI DI UVA PASSA, MIELE, FRUTTA SECCA CHE CI ACCOMPAGNA FINO AL MOMENTO DELLA PIGIATURA E AL TRASFERIMENTO DEL MOSTO NEI TRADIZIONALI CARATELLI CUSTODITI NEL SOTTOTETTO NELLA VINSANTAIA. DOPO UN AFFINAMENTO DI QUATTRO ANNI I CARATELLI SONO APERTI E IL VINSANTO CHE SPICCA PER INTENSITÀ, PROFUMO E GUSTO VIENE DESTINATO ALLA RISERVA E QUINDI TRASFERITO SENZA LIEVITI PER ALTRI QUATTRO ANNI IN CARATELLI PIÙ PICCOLI.

*During harvest, a selection of carefully picked grapes are left to dry. The bunches are hooked on to wooden racks, called "castelli". While the grapes dry for 3 months our Vinsantaia is an explosion of warm autumn colours, from yellow, through red to amber, and delicious aroma of dried fruit fills the air. Once the grapes are dried, they are pressed and the grape-must is poured into our traditional wooden barrels or "caratelli" and left to mature in the vinsantaia for 4 years. The best Vinsanto for aroma and intensity is selected to produce our Vinsanto Reserve ageing for a new 4 years period into smaller barrels, without the wine yeast.*

0.3751  50 ml

**Vinsanto di Caratello La Torre** ..... € 50,00 ..... € 7,00

**Vinsanto Riserva La Torre** ..... € 70,00 ..... € 12,00

RELAI  
LA TORRE

[www.relaislatorre.it](http://www.relaislatorre.it)