



BARONE RICASOLI

TORRICELLA TOSCANA IGT

Toricella, ein Weißwein von reicher und komplexer Struktur, dessen Persönlichkeit durch einen Chardonnay und einen Sauvignon blanc von typisch toskanischem Charakter bereichert wird. Als Ergebnis einer bewussten Qualitätsentwicklung, sowohl im Weinberg als auch im Keller, gelingt es diesem Weißwein, die Charakteristiken eines Terroirs widerzuspiegeln, das im häufig „groß“ genannt wird wegen seiner berühmten Rotweine.

PRODUKTIONSGEBEIT Provinz von Siena

Der Sauvignon blanc stammt aus einem Weinberg des Unternehmens auf 230 m ü.d.M. auf Schwemmböden, während der Chardonnay aus verschiedenen Bereichen stammt, von denen zwei zum Unternehmen gehören, einer davon sehr kalkhaltig auf 350 m ü.d.M. und der andere auf dem typischen sandigen Boden auf einer Höhe von 460 m ü.d.M.



2012

WETTER

Der Herbst verlief mild mit wenigen Regenfällen. Der Winter war von tiefen Temperaturen und Schneefällen im Februar gekennzeichnet. Der milde Frühling verzeichnete eine durchschnittliche Temperatur von 15°C-18°C. Der Sommer kam früher als gewohnt mit sehr hohen Temperaturen und ohne jeden Regenschauer von Mitte Juni bis Ende August. Die Reben konnten den Regen Anfang September perfekt verwerten und die Trauben konnten daher die Vollreife erreichen.

Am 11. September wurden die Chardonnay-Trauben geerntet, die eine Vielfalt an Aromen und eine ausgewogene Harmonie zwischen Zuckergehalt und Säure aufwiesen. Gleich danach wurden die Sauvignon blanc-Trauben geerntet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelb. Frische Zitrusfrüchtennoten von Mandarine und Pampelmuse und warme Vanillennoten. Balsamische und fruchtige Anklänge. Am Gaumen frisch, angenehm, gehaltvoll und strukturiert. Die fruchtigen Noten sind sehr ausgewogen. Lang und anhaltend.

Sofort frisch trinken. Auch für eine lange Lagerung geeignet.

REBSORTEN:

Chardonnay 80%, Sauvignon blanc 20%.

VINIFIZIERUNG:

12-16 Stunden Kaltmazeration bei 4°C unter Ausschluss von Sauerstoff. Gärung im Edelstahl bei einer Temperatur von 12°C-16°C.

AUSBAU:

6 Monate: 50% in Tonneaux, 50% im Edelstahl. Toricella wird 3-4 Monate auf der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt gelangt.