



BARONE RICASOLI

TORRICELLA TOSCANA IGT

Torricella, 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.



2013

WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Der Boden war den ganzen Winter nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt. Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben.

Im Sommer lagen die Temperaturen tagsüber im Durchschnitt, aber nachts waren sie eher niedrig. Diese Bedingungen führten zur perfekten technischen und phenologischen Reife.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelb. In der Nase zeigt er sich angenehm und fesselnd; weißfleischige Früchte, Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern. Reicher Geschmack, wo Fruchtigkeit, Frische und Mineralität eine perfekte Harmonie bilden. Aristokratischer Wein von großer Qualität, Charakter und Eleganz.

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. Torricella wird 3-4 Monate auf der Flasche ausgebaut, bevor er auf den Markt gelangt.