



BARONE RICASOLI

TORRICELLA TOSCANA IGT

La vendemmia a Brolio ha da sempre inizio con le uve del piccolo vigneto Torricella, 3 ettari di Chardonnay impiantati alla fine degli anni 80. Il vino che trae il suo nome da questo luogo, è uno Chardonnay dal carattere toscano, ricco di struttura e personalità; un bianco "riconoscibile" che riesce ad esprimere le caratteristiche del terroir di Brolio quanto i celebri "rossi".

ZONA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti Il vigneto è situato a 350 metri s.l.m., su un terreno di media collina di origine sedimentaria, ricco di sabbia e ciottolame.

PRODUZIONE

13.500 bottiglie



1999

ANDAMENTO STAGIONALE

Una primavera dalle temperature miti e a tratti piovosa ha visto il risveglio della vite agli inizi di aprile e successivamente un regolare sviluppo vegetativo. In giugno e luglio le temperature sono state di poco al di sotto della media favorendo ai primi di agosto l'inviatura. Un agosto dalle temperature anche molto elevate ma attenuate da varie precipitazioni e poi un settembre soleggiato hanno favorito la maturazione anticipata delle uve. Lo Chardonnay è stato raccolto dal 6 settembre. I bianchi 1999 presentano una buona struttura acida ed alcolica, che si riflette nell'equilibrio e nell'eleganza del Torricella.

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In barriques

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2001