



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

25.000 bottiglie



2004

ANDAMENTO STAGIONALE

E' stata un'estate "normale" quella che ha preceduto la vendemmia 2004, senza temperature troppo elevate né piogge copiose. Questo ha comportato un certo ritardo nel succedersi delle varie fasi fenologiche, tant'è che abbiamo dovuto attendere la metà di settembre per iniziare la raccolta, che ci ha regalato uve perfettamente mature e sane. Il 15 di settembre tutto lo Chardonnay di Brolio era stato vendemmiato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante, leggeri sentori tostati e nette note di miele al naso, rotondo e avvolgente in bocca: sono queste alcune delle caratteristiche di un Torricella veramente di grande classe, che si distingue per finezza ed eleganza

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In acciaio

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2005