



## 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.



### 2006

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno protratto fino a Marzo. Aprile e maggio connotati da buona piovosità, seguiti da un'estate con temperature non troppo elevate e piogge scarse. Ma verso il 20 di agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che superava i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche. Il 30 agosto è iniziata la raccolta dello Chardonnay. Riteniamo che la vendemmia 2006 sia la migliore degli ultimi quindici anni, si rilevano infatti un'ottima complessità aromatica, una buona gradazione alcolica oltre alla notevole struttura polifenolica.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso mostra la prevalenza del frutto, il corpo è rotondo, si distinguono sentori minerali, bella è la persistenza. Colpisce per la freschezza.

#### VITIGNO:

Chardonnay

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

A bassissima temperatura (14/20°)

Criomacerazione: 4°C. per 6 ore in assenza di ossigeno

#### MATURAZIONE:

In barriques nuove per 2/3, il rimanente in acciaio inox. Per i 2/3 in barrique si effettua il batonnage: inizialmente ogni giorno, a scemare.

Affinamento: 3 mesi

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Maggio 2007