



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.



2008

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto. A fine agosto si è svolta la raccolta delle uve Chardonnay, che è stata come sempre condotta a mano. Le uve presentavano un'ottima componente acida, e il Torricella 2008 presenterà senza dubbio una grande struttura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino brillante con sfumature ambrata/verde smeraldo. Al naso immediatamente floreale iris e frutta tropicale ananas, banana e susina gialla. Speziato con note di tostatura tipiche del rovere di Allier e Tronçais dove ha terminato la fermentazione ed è rimasto per lunghi mesi in affinamento. In bocca è fresco, minerale, vellutato, giovane forte con grandi spalle, persistente ed indimenticabile tra un sorso e l'altro

VITIGNO:

Chardonnay di Toscana Igt

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 2009