



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

Toscana

Der Sauvignon Blanc stammt von einer betriebseigenen Lage, Schwemmboden der 230 m über dem Meeresspiegel liegt während der Chardonnay ebenfalls auf betriebseigener Lage wächst aber auf typischem Sandstein, 460 ü.d.m.



2015

WETTER

Eine perfekte Saison 2014/2015 was das Klima betrifft, keine Wetteranomalien und eine um ca. 10 Tage vorgezogene Reife, alles Vorraussetzungen um von einer grossartigen Lese sprechen zu können sowohl ertrags- als auch qualitätsmässig.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelbe Fabe. Intensive Nase nach weißem Fruchtfleisch und Zitrusnoten mit leichten Vanilleansätzen. Im Mund sanft und geschmeidig, frisch und langem Abgang. Ein komplexer Wein mit Charakter und von ausgeprägter Mineralität den man auch nach vielen Jahren in der Flasche noch zu schätzen weiß.

REBSORTEN:

Chardonnay 75%, Sauvignon blanc 25%

WEINBEREITUNG:

Kaltmazeration bei 5°C für einige Stunden unter Sauerstoffausschluss. Vergärung in Edelstahl bei 12°C - 16°C.

AUSBAU:

Chardonnay 9 Monate im Holzfass auf dem Weintrub, Sauvignon blanc ebenso lange im Stahlfass.