



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
7.500 bottiglie



1997

ANDAMENTO STAGIONALE

Ai primi di settembre è iniziata la raccolta dello Chardonnay, in netto anticipo sulle date consuete, dopo un'estate calda, asciutta e ventilata che ha potuto inoltre contare sulla freschezza di terreni ricchi d'acqua per le abbondanti precipitazioni primaverili. I bianchi di questa vendemmia sono vini grassi, armonici, dalla bella struttura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Torricella 1997 si presenta con un colore giallo oro intenso il bouquet è allo stesso tempo profondo e caratteristico, speziato con sentori di caramello e agrumi maturi. Il naso è ricco e persistente con sensazioni di confettura di limoni.

VITIGNO:

Chardonnay in purezza

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In barriques francesi

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 6 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2008