



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

9.300 bottiglie



1998

ANDAMENTO STAGIONALE

Ad una lunga stagione estiva dalle temperature molto elevate hanno fatto seguito una fine di agosto ed un settembre dalle forti escursioni termiche. Questo ha consentito un regolare svolgimento della vendemmia, iniziata ai primi di settembre. Torricella '98 si distingue per il profumo di grande intensità, la struttura elegante e l'armonico equilibrio tra le varie componenti. Lo Chardonnay è stato raccolto dal 3 settembre.

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In barriques

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2001