



## 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

12.000 bottiglie



### 2001

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Sia l'inverno che la primavera si sono distinti per temperature miti e piogge consistenti. Si è dovuto attendere l'inizio ufficiale dell'estate perchè si stabilizzasse una situazione di alta pressione che ha visto un luglio dalle bellissime giornate ed un agosto caldo e siccitoso, con assenza di precipitazioni per circa un mese. La pioggia del 21 agosto ha dato respiro alle vigne e la settimana successiva, dal 30 del mese, è iniziata la raccolta dello Chardonnay.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Torricella 2001 si presenta di un colore giallo intenso; il naso suggerisce un bouquet di frutti tropicali freschi, in particolare, ananas. Al palato è giovane ma con potenzialità di invecchiamento ancora tutta da esprimere. Possiamo prevedere per questo vino una considerevole longevità.

#### VITIGNO:

Chardonnay

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In barriques

#### MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 3 mesi

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2002