



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

17.000 bottiglie



2002

ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione agraria nel complesso regolare fino a maggio è stata poi mutata nel suo andamento da un'estate del tutto anomala, caratterizzata da una consistente piovosità e da temperature al di sotto della media che non hanno mai raggiunto i picchi classici del periodo. Questa situazione ha causato un rallentamento nella maturazione dei grappoli di circa dieci giorni, ma al tempo stesso l'uva è giunta al momento della vendemmia in condizioni sanitarie complessivamente sane nella quasi totalità dei casi, grazie soprattutto alle costanti cure agronomiche. La raccolta dello Chardonnay è iniziata l'8 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

E' un vino di grande equilibrio che unisce finezza ed eleganza alla naturale grassezza degli Chardonnay toscani.

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In barriques

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2003