



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

20.000 bottiglie



2003

ANDAMENTO STAGIONALE

A lungo il 2003 sarà ricordato come una delle estati più calde degli ultimi decenni, con temperature molto elevate da maggio fino ad agosto e minimo storico di piovosità, con soli 40 mm di pioggia in cinque mesi. Conseguenza di questo andamento stagionale è stato sotto il profilo della quantità rese bassissime, sotto quella della qualità, al di là di una certa sofferenza in vigna per stress idrico, uve perfettamente sane, con gradazioni zuccherine elevate e contenuto liquido esiguo. Lo Chardonnay è stato raccolto dal 18 agosto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di grande eleganza si distingue per concentrazione e finezza, con un retrogusto molto intenso e persistente

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

In acciaio

MATURAZIONE:

9 mesi in barriques
Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2004