



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.



2005

ANDAMENTO STAGIONALE

Le copiose nevicate del mese di Febbraio hanno portato ad una buona riserva idrica. La primavera, soleggiata e tiepida, favorì l'apparizione delle prime gemme nelle piante più giovani verso metà aprile e la fioritura del sangiovese a fine maggio. L'estate, a differenza di quanto prevedevano i meteorologi, ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate con numerosi piovoschi che, rendendo i terreni più freschi, hanno accelerato le varie fasi vegetative. Il Sangiovese ha iniziato ad invaiare verso fine Luglio, con più di una settimana di anticipo rispetto ai tempi consueti della colorazione dell'acino. La maturazione delle uve è stata poi però rallentata da un susseguirsi di giornate di fine estate dalle temperature relativamente modeste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Torricella 2005 mostra una notevole freschezza, dovuta alle peculiarità legate a questa vendemmia ed ai metodi di vinificazione impiegati. Rotondità e sensazioni fruttate al naso con sentori minerali ed un lunghissimo finale.

VITIGNO:

Chardonnay

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Tini di acciaio inox

MATURAZIONE:

Parte in acciaio e parte in barriques

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Maggio 2006