



BARONE  
RICASOLI

TORRICELLA  
TOSCANA IGT

La vendemmia a Brollo 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 Brollo 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.



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

Le temperature miti della stagione invernale, una quantità ideale di precipitazioni piovose ed una successiva improvvisa impennata delle temperature ha stimolato, in alcune zone, l'inizio del germogliamento fin dalla prima settimana di aprile. Le piogge (173mm) e le temperature elevate (anche sopra i 30°C), hanno favorito una perfetta allegazione durante la primavera. L'estate si presenta calda ma con notti abbastanza fresche (dai 35°C del giorno ai 18-20°C di notte) e con scarse ma ben distribuite precipitazioni, consente alle uve di invaiare in maniera omogenea ed in anticipo rispetto al passato. Il 28 agosto inizia il lavoro meticoloso della raccolta in cassette, che ha permesso di ottenere uve eccellenti sia sotto l'aspetto sanitario che qualitativo. Possiamo quindi definire questa vendemmia come tra le migliori degli ultimi anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante con sfumature verdi che denota la freschezza del vino. Al naso, una carica interessante di frutta, quasi tropicale di ananas, banana e vaniglia. In bocca, ottima la componente acida che assicura la longevità del vino, grande persistenza, con note minerali e connotati tostati dovuti alla fermentazione ed affinamento in legni selezionati per il Torricella.

VITIGNO:

Chardonnay di Toscana Igt

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

A bassissima temperatura (14/20°)

Criomacerazione: 4°C. per 6 ore in assenza di ossigeno

MATURAZIONE:

In barriques nuove per 2/3, il rimanente in acciaio inox. Per i 2/3 in barrique si effettua il batonnage: inizialmente ogni giorno, a scemare.

Affinamento: 3 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO:

Giugno 2008