



## BARONE RICASOLI

### TORRICELLA TOSCANA IGT

Torricella, bianco dalla struttura ricca e complessa, arricchisce la sua personalità con un Chardonnay ed un Sauvignon blanc dal carattere tipicamente toscano. Frutto di un attento sviluppo qualitativo sia in vigna che in cantina, questo bianco riesce ad esprimere le caratteristiche di un terroir spesso riconosciuto "grande" solo per i suoi celebri rossi.

ZONA DI PRODUZIONE  
Provincia di Siena

Il Sauvignon blanc proviene da un vigneto aziendale situato a 230m s.l.m. su terreno alluvionale, mentre lo Chardonnay proviene da diversi appezzamenti fra cui due aziendali; uno ricco di calcare a 350m s.l.m. e l'altro su tipico terreno arenaceo a 460 m s.l.m.



### 2009

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno mite, con temperatura media sempre sopra lo zero ed una piovosità sui 200 mm. Primavera inizialmente fredda, con temperature in graduale aumento alla fine di maggio. Piovosità 200 mm. Estate calda soprattutto luglio e prima metà di agosto, vede il calare della piovosità (100 mm). La vendemmia iniziata il 24 agosto per lo chardonnay e il 7 settembre per il sauvignon blanc, con uve perfettamente sane, molto zuccherine e con acidità bilanciata.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante. Sfilano al naso fiori di mandorlo, nocciola, sambuco, burro vaniglia e miele; al palato sensazione di pesca, ananas, banana e lime, gusto pulito e fresco. Perfetto equilibrio delle note agrumate, minerali e tostate calibrate dal terroir di Brolio e dai legni scelti per la fermentazione e l'affinamento.

#### VITIGNI:

Chardonnay con piccola aggiunta di Sauvignon

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Criomacerazione a 4°C per 6 ore in assenza di ossigeno. Fermentazione a bassissima temperatura (14/20°C).

#### MATURAZIONE:

Maturazione per i 2/3 in barriques nuove da 500lt, in cui si pratica il batonnage, inizialmente ogni giorno, a scemare; il rimanente in acciaio inox per 6 mesi. Affina 3 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.