



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.



2010 ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaitura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche. Lo Chardonnay è stato vendemmiato dal 6 al 21 settembre. Le uve bianche destinate al Torricella sono state raccolte in perfetto stato sanitario e al giusto livello di maturazione con buona acidità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante. Bouquet vivo ed elegante, floreale di biancospino, sambuco, fruttato di pesca bianca e albicocca. Bocca ben accordata, sostanziosa e saporita lascia un ricordo lunghissimo di pesca, miele vaniglia e fresche note agrumate.

VITIGNI:

Chardonnay 80%, Sauvignon blanc 20%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Criomacerazione per 12/16 ore.

Fermentazione a 12°C-16°C per 25/30 giorni.

MATURAZIONE:

50% in tonneau, 50% in acciaio per 6 mesi. Affina 3-4 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Marzo 2011