



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.



## 2011

### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile ed il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggere anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli. Lo Chardonnay è stato vendemmiato dal 23 agosto in ottimo stato di maturazione. Il Sauvignon blanc, raccolto in anticipo rispetto alla norma, è risultato molto profumato e bilanciato in acidità e PH.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Aroma avvolgente fresco e balsamico con calde note di vaniglia, frutta bianca ed esotica. Si riconosce nettamente la pesca, l'ananas e l'albicocca. In bocca freschezza e mineralità del Chianti in sintonia con ampie e fragranti sensazioni fruttate. Di struttura, piacevole ed elegante. Un bianco da assaporare subito e gustarlo nel tempo. Bere fresco ma non troppo.

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

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

18 Maggio 2012