



## 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



### 2012 ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione. Le uve ricche di aromi e con il giusto equilibrio in zuccheri e acidità, sono state vendemmiate l'11 settembre il Chardonnay e subito dopo il Sauvignon blanc.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino. Fresche note agrumate di mandarino e pompelmo e calde note vanigliate. Sfumature balsamiche e fruttate. In bocca è fresco e piacevole ampio e strutturato, le note fruttate sono molto equilibrate. Lungo e persistente. Da bere fresco e subito ma anche adatto ad un lungo invecchiamento.

#### 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.