



## 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



### 2013

#### ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

L'estate è trascorsa con valori nella media, temperature estive di giorno, ma abbastanza basse di notte che hanno permesso una perfetta maturazione delle uve sia sotto l'aspetto tecnologico sia polifenolico.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino. Al naso è piacevole ed intrigante; frutta a polpa bianca, note agrumate ed erbe aromatiche. Palato ricco dove la maturità del frutto è in armonia con la freschezza e la mineralità. Vino aristocratico di grande qualità carattere ed eleganza.

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.