



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

Toscana

Il Sauvignon blanc proviene da un vigneto aziendale situato a 230m s.l.m. su terreno alluvionale, mentre lo Chardonnay proviene da un appezzamento aziendale situato a 460m s.l.m. su tipico terreno arenaceo.



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

Una stagione climatica perfetta, l'assenza di fenomeni meteorologici anomali, l'anticipo della maturazione di circa 10 giorni, sono tutti presupposti per poter parlare di una grande vendemmia, sia in termini qualitativi che quantitativi.

La vendemmia è iniziata con la raccolta dello chardonnay il 31 agosto. Uve perfettamente mature e sane. Di seguito il sauvignon blanc.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino. Naso intenso di frutta a polpa bianca e note agrumate, con leggeri sentori di vaniglia. In bocca entra morbido ed avvolgente, fresco e di lunga persistenza.

Vino complesso, di carattere, di grande mineralità e da apprezzare anche dopo molti anni di bottiglia.

VITIGNI:

Chardonnay 75%, Sauvignon blanc 25%

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Criomacerazione a 5°C per qualche ora in assenza di ossigeno. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C.

MATURAZIONE:

9 mesi in legno sulle fecce per lo Chardonnay, stesso periodo in acciaio inox per il Sauvignon blanc.