



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **TORRICELLA 2016**

80% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc

## **TOSCANA IGT**

---

### **LAGE**

Dieser Wein verdankt seine einzigartige Eleganz dem ungewöhnlichen Zusammenspiel von Chardonnay und Sauvignon Blanc. Nach 9 Monaten Ausbau im Eichenfass trifft der Chardonnay auf den Sauvignon Blanc der frisch aus dem Edelstahltank kommt. Das Ergebnis ist ein vielschichtiger Wein mit Persönlichkeit, hervorragender Mineralität und auch nach vielen Jahren auf der Flasche ausgezeichnet.

### **WEINJAHR**

Milder Herbst und Winter mit großzügigen Niederschlägen. Ein durchschnittlicher Frühling, gegen Ende Mai, Anfang Juni warm und feucht. Der Sommer war heiss und trocken. Einige wenige Regenepisoden Ende Juli und Mitte August begünstigten den Farbumschlag. Die Lese begann Anfang September und war von aussergewöhnlich warmen Tagestemperaturen gekennzeichnet die nachts um 10° C bis 15°C sanken was die Ansammlung der Phenolverbindungen begünstigte.

### **VINIFIKATION**

Kaltmazeration bei 5°C für einige Stunden unter Sauerstoffausschluss. Vergärung in Edelstahl bei 12°C - 16°C.

### **BOTTLING**

26 Juli 2017

