



RICASOLI

1 1 4 1

TORRICELLA 2017

Prevalentemente chardonnay.

TOSCANA IGT

VIGNETO

“Etichetta storica già dai tempi di mio bisnonno oggi Torricella è prevalentemente costituito da chardonnay, dopo alcuni mesi in legno viene imbottigliato ad un anno dalla vendemmia. Il risultato è un vino complesso, di carattere, bella mineralità e da apprezzare anche dopo molti anni di bottiglia.” Francesco Ricasoli

ANDAMENTO STAGIONALE

Un'annata molto anomala, forse mai registrata in passato. L'inverno è stato abbastanza mite e poco freddo, eccezion fatta per il mese di febbraio, dove le minime si sono allineate con le medie stagionali.

Il germogliamento delle viti è iniziato alla fine di marzo, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media registrata negli anni. La gelata del 18-20 aprile, la siccità, il caldo torrido per oltre due mesi hanno infuocato terra e viti. Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, due eventi piovosi importanti hanno rivitalizzato le piante e permesso una buona maturazione sia tecnologica che fenolica.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione a 5°C per qualche ora in assenza di ossigeno. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C per 30 giorni.

