



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## **TORRICELLA 2018 100% CHARDONNAY**

### **TOSCANA IGT**

### **VIGNETO**

Superficie: 3,40 ha.  
Forma allevamento: guyot.  
Clone: R3 Portainnesto: 110R  
Densità 6.600 ceppi/ha  
Anno impianto: 2003

### **SUOLO**

Macigno del Chianti – conosciuto come Arenaria, presenza di sabbia e pietre, ben drenato ma con poca sostanza organica, il vigneto è posizionato a più di 400 s.l.m.

### **ANDAMENTO STAGIONALE**

Nel complesso possiamo affermare che la 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve portate in cantina risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

### **VENDEMMIA**

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano il 12-13 settembre 2018

### **VINIFICAZIONE**

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

### **AFFINAMENTO**

9 mesi in legno sulle fecce.

### **IMBOTTIGLIAMENTO**

24 e 25 settembre 2019

### **PARAMETRI ANALITICI**

Alcool: 13,99%  
pH: 3,09  
Acidità totale: g/l 5,97  
Zuccheri Glucosio/fruttosio g/l: 0,18

