

TORRICELLA 2022

Igt Toscana
Chardonnay 100%

LAGE

Anpflanzungsjahr: 2003	Pflanzdichte: 6.600 Rebstöcke pro-Hektar
Fläche: 3,40 ha	Erziehungsform: Guyot
Höhe: 400-500 m ü.d.M.	Klon: R3
Ausrichtung: Ost / Südost	Unterlagsrebe: 110R

BODEN

Macigno del Chianti, Boden mit Sand und Steinen, auch Arenarie genannt, gut drainiert und arm an organischen Substanzen.

WEINJAHR

2022 war aufgrund seines bizarren Klimaverlaufs ein unvergessliches Jahr. Nach einem milden, aber ziemlich regnerischen Herbst-Winter war es Anfang März kalt und trocken, gefolgt von einer warmen Periode mit geringer Feuchtigkeit. Bemerkenswert war ein Hagelsturm am 7. Juli, der an den Trauben einiger Weinberge teilweise Schäden verursachte, glücklicherweise ohne die finale Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Mitte August einsetzenden Regenfälle brachten den physiologischen Zustand der Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten die Ernte gesunder und vollreifer Trauben

WEINLESE

Die Trauben wurden am 20. August 2022 von Hand gelesen und selektiert.

VINIFIKATION

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

AUSBAU

9 Monate im Holzfass auf der Hefe mit häufigem Umrühren.

ABFÜLLUNG

2. November 2023

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,50% vol.	Gesamtsäure: 6,25 g/L
pH: 3,04	Restzucker Glucose/Fructose: 0,31 g/l

