

TORRICELLA 2024

Toscana IGT

Chardonnay 100%

Alcol: 13.5% vol.

pH: 3,14

Acidità totale: 6.18 g/L

Zuccheri: 0,31 g/L

Estratto secco netto: 20.73 g/L

VIGNETO E SUOLO

Altitudine: 400-500 m s.l.m.

Esposizione: est|sud-est

Densità: 6.600 ceppi/ha

Allevamento: guyot

Suolo: *Macigno del Chianti* (arenarie), un suolo caratterizzato dalla presenza di sabbia e pietre, ben drenato e povero di sostanza organica

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno mite, ma con abbondanti piogge, la primavera ha registrato temperature nella norma, ancora con la presenza di precipitazioni, soprattutto nella prima parte. Ad inizio giugno le temperature si sono alzate notevolmente, mantenendo le massime costantemente sopra i 30°C per tutto il resto dell'estate, con poche piogge. Le riserve accumulate durante l'inverno hanno tuttavia consentito un regolare sviluppo del ciclo produttivo e un'ottima maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano nella prima metà di agosto. Dopo la criomacerazione (5°C), la fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (12-16°C) per 30 giorni. Affinato per 9 mesi in tonneaux (500lt), per il 20% di rovere nuovo, con frequenti bâtonnage, il Torricella è stato infine imbottigliato e lasciato affinare per altri 3 mesi prima di essere immesso sul mercato.

