



RICASOLI

1 1 4 1

TORRICELLA 2024

Toscana IGT

VITIGNI

Chardonnay

VIGNETO

Anno di impianto: 2003
Superficie: 3,40 ha
Altitudine: 400-500 m. s.l.m.
Esposizione: est/sud-est
Densità: 6600 ceppi/ha
Forma di allevamento: Guyot
Clone: R3
Portinnesto: 110R

SUOLO

Macigno del Chianti, conosciuto come Arenaria, presenza di sabbia e pietre, ben drenato ma con poca 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.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano nella prima metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Dopo la criomacerazione (5°C), la fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (12-16°C) per 30 giorni.

AFFINAMENTO

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.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 13,5% vol.
Acidità totale: 6,18 g/L
pH: 3,14
Zuccheri: 0,31 g/L (Glucosio/Fruttosio)
Estratto secco netto: 20.73 g/L

