



RICASOLI

1 1 4 1

TORRICELLA 2024

Chardonnay

Toscana IGT

LAGE

Anpflanzungsjahr: 2003 | Pflanzdichte : 6600 Rebstöcke pro Hektar
Fläche: 3,40 ha | Erziehungssystem: 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

Nach einem milden, aber niederschlagsreichen Winter verzeichnete der Frühling durchschnittliche Temperaturen bei fortsetzenden Niederschlägen, vor Allem in der ersten Hälfte. Anfang Juni stiegen die Temperaturen deutlich auf konstante Höchstwerte von über 30°C, die den ganzen Sommer anhielten, bei geringem Niederschlag. Die im Winter angesammelten Wasserreserven sorgten dennoch für eine regelmäßige Traubenentwicklung und optimale Reifung.

TRAUBENLESE

Die Trauben wurden in der ersten Augushälfte handverlesen.

VINIFIKATION

Auf die Kaltmazeration (5°C) folgte die 30-tägige Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur(12-16°C).

AGEING

9 - monatiger Ausbau in Tonneaus (500 L), 20% im Erstbelag bei regelmäßiger Bâtonnage. Nach der Abfüllung wurde Torricella noch 3 Monate auf der Flasche ausgebaut bevor er in den Handel kam.

WEIN DATA

Alkohol: 13,5% vol.	Gesamtsäure: 6,18 g/l
pH: 3,14	Restzucker Glucose/Fructose: 0,31 mg/l

