



RICASOLI

1 1 4 1

TORRICELLA 2019

100% Chardonnay

Toscana IGT

VIGNETO

Anno impianto: 2003
Superficie: 3,40 ha.
Altitudine: 400-500m s.l.m.
Esposizione: Est
Densità 6.600 ceppi/ha
Forma allevamento: guyot.
Clone: R3
Portainnesto: 110R

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

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invaiaura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

VENDEMMIA

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano il 5 settembre 2019.

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 tonneaux (20% nuove) sulle fecce con frequenti bâtonnage.

IMBOTTIGLIAMENTO

7 luglio 2020.

SCHEDE TECNICA

Alcool: 13,50%
pH: 3,15
Acidità totale: 6,38 g/L
Zuccheri Glucosio/fruttosio: 0,50 g/L

