



RICASOLI

1 1 4 1

TORRICELLA 2018 100% CHARDONNAY

TOSCANA IGT

VIGNETO

Superficie: 3,40 ha.
Forma allevamento: guyot.
Clone: R3 Portainnesto: 110R
Densità 6.600 ceppi/ha
Anno impianto: 2003

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

Nel complesso possiamo affermare che la 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve portate in cantina risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

VENDEMMIA

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano il 12-13 settembre 2018

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 legno sulle fecce.

IMBOTTIGLIAMENTO

24 e 25 settembre 2019

PARAMETRI ANALITICI

Alcool: 13,99%
pH: 3,09
Acidità totale: g/l 5,97
Zuccheri Glucosio/fruttosio g/l: 0,18

