

TORRICELLA

Igt Toscana

100% Chardonnay

VIGNETO

Anno impianto: 2003

Superficie: 3,40 ha

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

Esposizione: est

Densità: 6.600 ceppi/ha

Forma di allevamento: guyot

Cloni: R3

Portinnesto: 110R

SUOLO

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

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è un anno da ricordare per le sue caratteristiche climatiche bizzarre. Dopo un autunno- inverno mite ma abbastanza piovoso, l'inizio di marzo si è presentato freddo e asciutto, per poi iniziare un periodo caldo e poco umido. Da segnalare una grandinata il 7 luglio, che ha in parte danneggiato i grappoli di alcuni vigneti, senza per fortuna compromettere la qualità finale delle uve.

VENDEMMIA

Le uve sono state selezionate e raccolte a mano il 20 agosto 2022.

VINIFICAZIONE

Segue una criomacerazione a 5°C per qualche ora in assenza di ossigeno.

Fermentazione in acciaio inox a 12-16°C per 30 giorni.

AFFINAMENTO

9 mesi in tonneaux (20% nuovi) sulle fecce con frequenti bâtonnage.

IMBOTTIGLIAMENTO

2 novembre 2023.

PARAMETRI ANALITICI

Alcol: 13,50% vol.

pH: 3,04

Acidità totale: 6,25 g/L

Zuccheri Glucosio/fruttosio: 0,31 g/L



RICASOLI

1 1 4 1