

Barone Ricasoli

Barone Ricasoli Torricella Chardonnay est une expression raffinée de l'élégance toscane, mettant en valeur le caractère vibrant d'un 100 % Chardonnay cultivé dans les vignobles d'altitude du Chianti.





Alcool :13,00 % Composition: 75% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc

Torricella Chardonnay 2023

Toscane, Italie

Région et Vignobles

Le vignoble **Torricella**, situé à une altitude de **400 à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer** dans la région du Chianti, bénéficie d'un climat frais en altitude, ce qui favorise l'acidité et la complexité aromatique. Le vignoble s'étend sur **3,40 hectares** avec une exposition à l'est, optimisant l'ensoleillement pendant les matinées plus fraîches.

Le sol, principalement composé de **Macigno del Chianti**, mélange de **sables et de roches**, offre un excellent drainage et une faible teneur en matière organique. Ce terroir unique confère au vin sa minéralité et son élégance, caractéristiques clés de Torricella Chardonnay.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés pour garantir une qualité optimale. Une macération à froid à 5 °C pendant quelques heures sans oxygène préserve les arômes délicats du Chardonnay. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées de 12 °C à 16 °C sur une durée de 30 jours, favorisant fraîcheur et précision.

Le vin est élevé pendant **9 mois en tonneaux**, avec **20 % de chêne neuf**, et fait l'objet de **bâtonnages fréquents** pour développer texture et complexité tout en conservant son caractère fruité et vibrant.

Notes de Dégustation

- Robe : Jaune paille brillante avec des reflets dorés.
- Nez : Un bouquet délicat d'agrumes, de fleurs blanches et une subtile note d' amande grillée, complété par une touche de minéralité.
- **Bouche** : Fraîche et vibrante, avec un corps moyen et des saveurs de **poire**, de **zeste de citron** et de **vanille**, menant à une finale crémeuse et bien équilibrée.







Torricella Chardonnay 2023

Le Saviez-vous?

Torricella Chardonnay est une expression rare d'un **100 % Chardonnay** en Chianti, une région traditionnellement associée au Sangiovese. Ce vin met en avant l'approche innovante de Barone Ricasoli, illustrant la polyvalence du terroir toscan.

Accords Mets et Vins

- **Risotto au Safran** : L'acidité et la minéralité du vin complètent magnifiquement la texture crémeuse et les épices subtiles du risotto.
- **Filet de Sole Meunière** : Les notes fraîches d'agrumes équilibrent la richesse du beurre et les saveurs délicates du poisson.
- **Poulet Rôti aux Herbes de Provence** : La texture crémeuse et le léger boisé s'accordent avec les herbes savoureuses du poulet rôti.
- **Tomme de Savoie** : La fraîcheur et la minéralité du vin mettent en valeur les caractéristiques noisettées et crémeuses de ce fromage.

Robert Parker (RP): 92 Points (2021)

There aren't that many white wines crafted in this neck of the woods, and scarcity is just one factor that makes this bottle stand out. The Barone Ricasoli 2021 Chardonnay Torricella delivers enormous aromatic freshness and precision with lemon, crisp apple, blanched almond and crushed stone. It offers an easy and fundamentally refreshing drinking style with 19,000 bottles made.



