

# BARONE RICASOLI Torricella

## IGT

### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Baltasis, sausas

### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Italija, Toskana

### GAMINTOJAS

[RICASOLI](#)

### APDOVANOJIMAI

Best of Toskana Top 10 – Vinum

93 balai Wine Critic

### ISTORIJA

BARONE RICASOLI – viena seniausių ir įtakingiausių šeimos vyninių pasaulyje. Istorija siekia XII a., kai Florencijos pilis ir jai priklausiusios žemės buvo padovanotos RICASOLI šeimai. Dabar šeima valdo 1 200 hektarų plotą, kuriame yra gausu kalvų ir jų aksominių slėnių, tankių miškų su senais ąžuolais ir kaštonais, 240 hektarų vynuogynų ir juos supančių alyvmedžių giraičių. RICASOLI vis dar išlaiko etaloną kaip aukščiausios kokybės *Chianti* vyno gamintoja regione. Už vyninės vairo šiandien stovi jau 32-asis RICASOLI atstovas – Francesco Ricasoli. Vyninė toliau tęsia preciziškai išugdytas *Chianti* vyno gaminimo tradicijas, palaikydama neprikaištingą reputaciją regione ir pasaulyje.

### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100 % *Chardonnay*. Vynuogynai auga gerai drenuojamame, skurdžiame dirvožemyje, kuris sudarytas iš smėlio ir uolienu. Vynuogės sirpsta 400 metrų vjl esančiuose vynuogynuose. Vynas 9 mėnesius brandinamas didelėse ąžuolo statinėse iš kurių 20% naujos. Maišymas su mielių nuosėdomis atliekamas reguliariai.

### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvaus aukso geltonumo vynas kvėpia nokiais bananais bei sirpiais baltais kaulavaisiais, sunkiomis baltomis gėlėmis, degintu skrebučiu, vanile. Burnoje vynas aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, ilgo poskonio.

### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie ant griliaus keptos baltos mėsos, vištienos šviežių voveraičių ir grietinėlės padaže, *Carbonara* makaronų ir pusiau kietų sūrių, tokių kaip *Comte*.

### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

12 °C

