



BARONE RICASOLI

GRANELLO TOSCANA IGT

Der Granello, ein sehr aromatischer Weißwein, entstand in der Absicht, mit neuen, für das Gebiet untypischen Rebsorten und Weinbereitungstechniken zu experimentieren.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Die geernteten Trauben werden in 5 kg-Kisten gelegt.

In entfeuchteten Räumen werden die Trauben 20 Tage lang technisch unterstützter Belüftung bei kontrollierter Temperatur ausgesetzt, damit sie gesund bleiben, die Aromen und den Geschmack erhalten, und der gewünschte Zuckergehalt erreicht wird.



2010 WETTER

Aus meteorologischer Sicht verlief 2010 regelmäßig. Auf den kalten und schneereichen Winter folgten ein regenreicher Frühling und ein warmer Sommer. Die Wetterbedingungen im September und im Oktober waren bis zur Ernte wechselhaft. Mitte April gingen die ersten Knospen auf. Der Farbumschlag, wenn auch etwas verspätet im Vergleich zu den Vorjahren, war für alle Trauben einheitlich. Der Reifeprozess verlief regelmäßig. Die Trauben verzeichneten einen hohen Zucker- und Anthocyanengehalt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase intensive frische aromatische fruchtige und mineralische Noten. Aromen von Mandarine, Ananas, Aprikose, eingelegten Pfirsichen und Honig. Im Mund sofort süß und angenehm. Gehaltvoll und frisch. Die fruchtigen Noten von Pampelmuse, Limette, Ananas und kandierten Früchten bleiben lang. Mineralischer Abgang, hinterlässt einen süßen Geschmack auf den Lippen. Ein Wein, der sich sowohl zu Nachspeisen als auch mit jeder anderen Speise kombinieren lässt. Sehr kalt servieren.

REBSORTEN:

Sauvignon mit einem winzigen Anteil anderer Rebsorten.

GÄRUNG :

Im Edelstahl bei ca. 12°C. Die Gärung des sehr süßen Mostes dauert 25-30 Tage, damit alle frischen süßen fruchtigen Noten erhalten bleiben.