



## 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.



### 2011 WETTER

Auf einen durchschnittlichen Winter folgte ein milder und regenreicher Frühlingsanfang. Zwischen Ende April und Mai blieben die Niederschläge aus. Zwischen Juni und Juli führten die Regenfälle zur Bildung einer guten Wasserreserve im Boden. Das gewährleistete eine gute, wenn auch frühzeitige, Pflanzenentwicklung. Darauf folgte ein sehr heißer August, der vom Ausbleiben von Regenfällen gekennzeichnet war. Gekoppelt mit den guten Temperaturschwankungen im September haben diese Bedingungen zur vollen Reife der Trauben beigetragen. Die Sauvignon blanc-Trauben wurden früher als gewöhnlich geerntet. Sie dufteten intensiv und wiesen ausgewogene Säure und pH-Werte auf.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Leuchtendes Bernstein gelb. In der Nase ein exotischer Cocktail: Papaya, Ananas und Banana in mediterranem Akazienhonig und Kamillenblüten.

Im Mund zeigt sich die äußerst angenehme Frische von Limetten und Mandarinen. Mineralisch, süß und verführerisch.

#### 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.

#### FLASCHENAUSBAU:

6 Monate in der Flasche.