



BARONE RICASOLI

GRANELLO TOSCANA IGT PASSITO

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.



2012 WETTER

Der Herbst verlief mild mit wenigen Regenfällen. Der Winter war von tiefen Temperaturen und im Februar von Schneefällen gekennzeichnet. Der milde Frühling verzeichnete eine durchschnittliche Temperatur von 15°C-18°C. Der Sommer kam früher als gewohnt mit sehr hohen Temperaturen und ohne jeden Regenschauer von Mitte Juni bis Ende August. Die Reben konnten den Regen Anfang September perfekt verwerten und die Trauben konnten daher die Vollreife erreichen. Die Ernte 2012 hat sich eine gute Ernte erwiesen, die teilweise außerordentliche Trauben lieferte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Strohgelb mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen.

Im Bukett zeigen sich intensive fruchtige und süße Noten von Pfirsich, reifen und kandierten Aprikosen, Honig, und Rosenblättern.

Im Mund rein, intensiv und süß.

Verführerisch angenehme Noten von reifen und exotischen Früchten. Langer, anregender Abgang mit Anflügen von Marron glacé und Zimt.

Perfekt zu Nachspeisen mit Creme und Früchten. Ein Glas Granello sorgt sicher für gute Laune.

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.