



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.



2014 WETTER

Die Wetterbedingungen im Jahr 2014 zählten zu den ungewöhnlichsten der letzten Jahre mit einer der höchsten Regenmengen, die je registriert wurde. Der Winter war mild und der Frühling verzeichnete weniger Regen im Vergleich zu den Vorjahren. Die Temperaturen lagen im Durchschnitt und in der zweiten Junihälfte fingen sie an zu steigen. Der Austrieb begann zwischen Ende März und Anfang April und war regelmäßig. Die reichliche Blüte setzte am 6. Juni ein. Der Sommer verzeichnete sehr unterdurchschnittliche Temperaturen und ausgiebige Regenfälle. Dies hatte zur Folge, dass der Farbumschlag erst in der zweiten Augushälfte einsetzte. Der ziemlich warme September war aber von beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet. Dies trug dazu bei, dass die Schalen reich an Polyphenolen waren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sehr reine Nase mit einer äußerst komplexen Aromatik mit kandierten Zitrusfrüchten, getrockneten Feigen, Aprikosen und Ananas. Im Mund von lebhafter Konsistenz, ziemlich dicht und fleischig, süß und gut strukturiert. Ausgezeichnet zu Desserts mit Früchten.

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.