



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.



2015 WETTER

Die Saison 2014/2015 zeigt einen ziemlich regelmässigen Wetterablauf ohne anormale meteorologische Vorkommnisse. Einem milden Winter folgte ein normaler Frühling, anfangs etwas kühl, aber dann pendelten sich die Temperaturen auf die für die Jahreszeit üblichen Mittelwerte ein. Mai und Juni waren relativ warm was zu perfektem Blütenstand und Fruchtansatz führte. Der Sommer begann vorzeitig mit hohen Temperaturen schon gegen Ende Juni. Es gab wenig Niederschlag (ca. 100mm) aber dank der ausreichenden Wasservorräte von Winter und Frühjahr gab es keinen Wassernotstand.

Schließlich September und Oktober, perfekte Monate was das Klima betraf, mit beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die es den Trauben ermöglichten Farbe und Polyphenole anzusammeln.

Der Sauvignon Blanc wurde in den ersten Septembertagen gelesen. Die schönen grünen, aromatischen Trauben wurden 20 Tage lang im Trockenspeicher getrocknet und dann im perfekten Ricasoli Stil zu Granello verarbeitet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldenes Gelb. Intensive und feine Nase, einladende Noten nach Pfirsich, tropischen Früchten und Akazienhonig. Elegant im Mund, mit einer Harmonie von Säure und Süßigkeit. Würzig und langanhaltend, die aromatische Komplexität verleiht angenehme Geruchsempfindungen.

REBSORTEN :

95% 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:

im Stahl