



## 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.



### 2016 WETTER

Milder Herbst und Winter, erst im Januar sanken die Temperaturen teilweise unter den Gefrierpunkt. Reichhaltige Niederschläge von ca. 440 mm. Jahreszeitenübliche Temperaturen im Frühjahr, Ende Mai, Anfang Juni warm aber auch feucht was einen verminderten Fruchtansatz zur Folge hatte. Ende Mai verursachten zwei Hagelstürme Blütenverluste was zur Ertragsminderung führte.

Es folgte ein heisser und trockener Sommer. Sporadische Regenschauer Ende Juli und Mitte August gaben den Pflanzen eine Verschnaufpause und begünstigten den Farbumschlag.

Während der Lese waren die Tagestemperaturen relativ hoch, sanken jedoch nachts um 10 bis 15°C was die Anreicherung an Phenolverbindungen förderte.

Der einwandfreie Sauvignon wurde in der zweiten Septemberhälfte gelesen, perfekt ausgereift für die Trocknung. Gleich im Anschluss Lese und Verarbeitung der aromatisierten Trauben.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe. An der Nase vielschichtig, Duftnoten von Melone, Aprikose, Honig und Zuckerwatte. Am Gaumen weich mit samtiger Süsse und Würze. Der lange Abgang betont die Geruchsnoten.

#### REBSORTEN :

95% Sauvignon Blanc mit einem kleinen Anteil an aromatisierten weissen Trauben.

#### 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