



BARONE  
RICASOLI

## GRANELLO TOSCANA IGT

Nel segno della volontà di sperimentare vitigni nuovi e tecniche di vinificazione non consuete per il territorio, nasce il Granello, bianco dall'importante componente aromatica.

### APPASSIMENTO

Forzato per una durata di 15/20 giorni

### NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Le uve vengono sottoposte a ventilazione forzata in locali deumidificati. Dopo il raffreddamento e la pressatura delle uve, il mosto inizia una fermentazione lenta al fine di esaltarne le componenti aromatiche.



## 2006

### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno protratto fino a marzo. Aprile e maggio connotati da buona piovosità, seguiti da un'estate con temperature non troppo elevate e piogge scarse. Ma verso il 20 di agosto una netta inversione di tendenza: giornate soleggiate e calde hanno caratterizzato l'ultima decade del mese, settembre e la prima quindicina di ottobre, con una accentuata escursione termica che superava i dieci / quindici gradi di differenza tra giornate decisamente calde e notti fresche. Il 30 agosto è iniziata la raccolta dello Chardonnay. Riteniamo che la vendemmia 2006 sia la migliore degli ultimi quindici anni, si rilevano infatti un'ottima complessità aromatica, una buona gradazione alcolica oltre alla notevole struttura polifenolica

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Freschissimi frutti tropicali, ananas, banana e frutto della passione caratterizzano questo vino freschissimo e dalla bevibilità straordinaria. Un vino da dessert morbido, elegante e fascino di grande modernità.

### VITIGNI:

Chardonnay, Traminer ed altri vitigni bianchi

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

A bassa temperatura in piccoli tini di acciaio

### DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Marzo 2007