



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 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.



## 2010

### ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaitura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante. Al naso, intense note aromatiche fresche fruttate e minerali. Si riconoscono profumi di mandarino, ananas, albicocca pesca sciroppata e miele. In bocca è immediatamente dolce e piacevole. Ampio e fresco. Rimangono a lungo le sensazioni fruttate di pompelmo, lime, e ananas e frutta candita. Finale minerale e dolce sulle labbra. Un vino che ben si abbina al dessert ma che esalta l'intero pasto. Bere molto fresco.

### VITIGNI:

Sauvignon, con una piccolissima percentuale di uve aromatiche bianche.

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

La vinificazione avviene in acciaio a 12°C circa. Il dolcissimo mosto fermenterà lentamente per 25-30gg al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.