



## 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.



### 2011

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile ed il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggere anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli. Il sauvignon blanc, raccolto in anticipo rispetto alla norma, è risultato molto profumato e bilanciato in acidità e pH.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo ambrato lucente. Al naso un cocktail di frutta esotica: papaya, ananas e banana infusi nel mediterraneo miele d'acacia e fiori di camomilla. In bocca emerge una piacevolissima acidità agrumica di lime e mandarino, minerale, dolce e seducente.

#### 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.

#### MATURAZIONE:

6 mesi in bottiglia.