



BARONE
RICASOLI

GRANELLO TOSCANA IGT PASSITO

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.



2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi ambrati. Intense note olfattive fruttate e dolci, pesca e albicocca matura e candita, miele e petali di rosa. Pulito intenso e dolce in bocca. Dolci sensazioni piacevoli ed invitanti di frutta matura ed esotica. Finale lungo ed avvolgente con ricordi di marron glacé e cannella.

Perfetto con dessert a base di crema e frutta.

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.