



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.



## 2015

### ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico abbastanza regolare, senza fenomeni meteorologici anomali. L'inverno è stato mite; anche la primavera è stata regolare, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate alla fine di giugno. Le piogge sono state scarse (circa 100mm), ma la buona riserva fatta nei mesi invernali e primaverili non ha creato sofferenza idrica.

Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

Il Sauvignon blanc è stato raccolto nei primissimi giorni di settembre. Le belle uve bianche aromatiche sono state appassite in fruttai per circa 20 giorni per poi essere vinificate in perfetto stile Ricasoli ad ottenere il Granello.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro, al naso si presenta intenso e fine, con sentori di pesca, frutti tropicali e miele di acacia. In bocca entra elegante, equilibrato tra dolcezza e acidità. Sapido e persistente, ritornano le sensazioni olfattive che confermano la complessità aromatica.

### VITIGNI:

95% Sauvignon, con una piccolissima percentuale di uve aromatiche bianche.

### VINIFICAZIONE:

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

### MATURAZIONE:

in acciaio.