



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## GRANELLO 2018

95% Sauvignon blanc con una piccola percentuale di uve aromatiche a bacca bianca.

## TOSCANA IGT PASSITO

---

### VIGNETO

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.

### ANDAMENTO STAGIONALE

Nel complesso possiamo affermare che la 2018 è stata una vendemmia complessa, a causa dell'andamento climatico tendenzialmente più umido delle medie passate, ma con ottime temperature estive ed un periodo molto asciutto che ha caratterizzato il mese di settembre e ottobre. Grazie infatti alle buone riserve idriche del terreno, le piante non hanno mai manifestato stress idrici e di conseguenza il processo di maturazione si è svolto regolarmente. La qualità delle uve portate in cantina risulta di alto livello, facendo ben sperare in una qualità elevata.

### VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio a 14°C-15°C circa. Il dolcissimo mosto fermenta lentamente per 30gg al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.

