



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.

