



RICASOLI

1 1 4 1

GRANELLO 2022

95% Sauvignon Blanc mit einem kleinen Anteil an weißen aromatischen Trauben.

TOSCANA IGT PASSITO

LAGE

Höhe: 230 M.ü.D.m. | Ausrichtung: Ost-West
Pflanzedichte: 5500/6000 Rebstöcke pro Hektar
Die Reben-Erziehungssysteme: Cordon-Erziehung und Guyot-System

WEINJAHR

2022 war aufgrund seines bizarren Klimaverlaufs ein unvergessliches Jahr. Nach einem milden, aber ziemlich regnerischen Herbst-Winter war es Anfang März kalt und trocken, gefolgt von einer warmen Periode mit geringer Feuchtigkeit. Bemerkenswert war ein Hagelsturm am 7. Juli, der an den Trauben einiger Weinberge teilweise Schäden verursachte, glücklicherweise ohne die finale Qualität der Trauben zu beeinträchtigen. Die Mitte August einsetzenden Regenfälle brachten den physiologischen Zustand der Weinberge wieder ins Gleichgewicht und ermöglichten die Ernte gesunder und vollreifer Trauben.

VINIFIKATION

Der Wein wird im Stahltank bei ca. 14 – 15 °C bereitet. Der sehr süße Most vergärt langsam in 30 Tagen um die frischen, süßen und fruchtigen Noten nicht zu verlieren.

WEIN DATA

Alkohol: 11,5% vol. | Gesamtsäure: 6,07 g/l
pH: 3,27 | Trockenextrakt: 27,98 g/l
Zucker (Glukose/Fruktose): 158,46 g/l

