



RICASOLI

1 1 4 1

GRANELLO 2022

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

TOSCANA IGT PASSITO

VIGNETO

Altitudine: 230 m s.l.m. | Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha
Esposizione: est-ovest | Forma di allevamento: guyot

SUOLO

Depositi fluviali recenti.

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2022 è un anno da ricordare per le sue caratteristiche climatiche bizzarre. Dopo un autunno- inverno mite ma abbastanza piovoso, l'inizio di marzo si è presentato freddo e asciutto, per poi iniziare un periodo caldo e poco umido. Da segnalare una grandinata il 7 luglio, che ha in parte danneggiato i grappoli di alcuni vigneti, senza per fortuna compromettere la qualità finale delle uve. Le piogge arrivate con la metà agosto hanno riequilibrato lo stato fisiologico dei vigneti, permettendo la raccolta di uve sane e ben mature.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano in piccole cassette a metà settembre ed appassite per circa 15 giorni.

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.

AFFINAMENTO

In acciaio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 11,5% vol. | Acidità totale: 6,07 g/L
pH: 3,27 | Estratto secco netto: 27,98 g/L
Zuccheri Riduttori: 158,46 g/L Glucosio/Fruttosio

