

## GRANELLO 2019

Igt Toscana

---

### VITIGNI

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

### VIGNETI

Altitudine: 230 m s.l.m.  
Esposizione: est-ovest

Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha  
Forma di allevamento: guyot

### SUOLI

Depositi fluviali recenti.

### ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'invaiaitura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

### 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: 11,50% vol.  
pH: 3,08  
Zuccheri Riduttori: 175,04 g/l

Acidità totale: 6,13 g/L  
Estratto secco netto: 30,56 g/L

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo con riflessi dorati. Al naso sentori di albicocca matura e frutta sciroppata. In bocca è dolce, equilibrato e piacevole. Finale che riporta alle sensazioni olfattive.

