



RICASOLI

1 1 4 1

GRANELLO 2025

Toscana IGT Passito

REBSORTEN

Sauvignon Blanc 95%, komplementäre Rebsorten.

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

Das Jahr 2025 zeichnete sich durch ein besonders ausgeglichenes Klima aus. Nach einem regenreichen Frühling mit normalen Durchschnittstemperaturen verzeichnete der Sommeranfang einen deutlichen Temperaturanstieg unter trockenen Bedingungen was den Fruchtansatz und die Entwicklung der Trauben begünstigte. Im Lauf des Sommers sorgten die markanten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht für ein reguläres Pflanzenwachstum und keine Wasserknappheit. Das Ergebnis war ein Jahrgang von exzellenter Qualität, Weine mit einem fruchtigen und frischen Geschmacksprofil.

VINIFIKATION

Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks unter Temperatur Kontrolle (14°C - 15°C) und dauerte ca. 30 Tage.

AGEING

Nach einem Ausbau im Edelstahl wird der Granello abgefüllt und kommt auf den Markt.

WEIN DATA

Alkohol: 12% vol. | Gesamtsäure: 5,92 g/l
pH: 3,27 | Trockenextrakt: 18,89 g/l
Zucker (Glukose/Fruktose): 134,58 g/l

