



RICASOLI

1 1 4 1

GRANELLO 2025

Toscana IGT Passito

VITIGNI

Sauvignon Blanc 95%, uve complementari.

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

L'annata 2025 si è distinta per un andamento climatico particolarmente equilibrato. Dopo una primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni e temperature nella norma, l'inizio dell'estate ha registrato un deciso aumento delle temperature, con condizioni asciutte che hanno favorito l'allegagione e lo sviluppo degli acini. Nel corso dell'estate, le marcate escursioni termiche tra giorno e notte e le sporadiche precipitazioni hanno garantito un regolare sviluppo vegetativo, evitando fenomeni di stress idrico. Le leggere piogge di fine agosto hanno infine accompagnato le uve verso una maturazione ottimale. Il risultato è un'annata di eccellente qualità, con vini dal profilo aromatico ricco di fresche note fruttate.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano a metà settembre e lasciate in appassimento per circa 15 giorni.

VINIFICAZIONE

Ogni singola parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione è avvenuta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (14-15°C), per circa 30 giorni.

AFFINAMENTO

In acciaio

SCHEDA TECNICA

Alcol: 12% vol. | Acidità totale: 5,92 g/L
pH: 3,27 | Estratto secco netto: 18,89 g/L
Zuccheri Riduttori: 134,58 g/L (Glucosio/Fruttosio)

