



## BARONE RICASOLI

### GRANELLO TOSCANA IGT

Nel segno della volontà di sperimentare vitigni nuovi e tecniche di vinificazione non consuete per il territorio, nasce il Granello, bianco dall'importante componente aromatica.

#### NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Le uve, stese su stuoie, vengono sottoposte a ventilazione forzata in locali deumidificati in modo da favorire un celere e sano appassimento. Dopo la pressatura delle uve, il mosto inizia la fermentazione che si protrae per circa venti giorni, segue quindi in acciaio inox la maturazione del prodotto per circa sei mesi

#### PERIODO DI RACCOLTA

Inizio ottobre

#### PRODUZIONE

Produzione 1.500 bottiglie (da 0.500 litri)



### 2003

#### ANDAMENTO STAGIONALE

A lungo il 2003 sarà ricordato come una delle estati più calde degli ultimi decenni, con temperature molto elevate da maggio fino ad agosto e minimo storico di piovosità, con soli 40 mm di pioggia in cinque mesi. Conseguenza di questo andamento stagionale è stato sotto il profilo della quantità rese bassissime, sotto quella della qualità, al di là di una certa sofferenza in vigna per stress idrico, uve perfettamente sane, con gradazioni zuccherine elevate.

#### VITIGNO:

Principalmente Traminer aromatico

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2004