



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 4.000 bottiglie (da 0.500 litri)



2004

ANDAMENTO STAGIONALE

Finalmente un'estate "normale" quella che ha preceduto la vendemmia 2004, senza temperature troppo elevate e piogge copiose. Questo ha comportato un certo ritardo nel succedersi delle varie fasi fenologiche e solo verso la metà di settembre è iniziata la raccolta delle uve bianche. Il 15 di settembre tutto lo Chardonnay di Brolio era stato vendemmiato.

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2005