



## 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



### 2005

#### ANDAMENTO STAGIONALE

L'inverno ha portato con sà© grandi riserve idriche grazie a piogge e nevicate copiose, la primavera è stato un susseguirsi di belle giornate soleggiate, l'estate a differenza di quanto prevedevano i meteorologi ha fatto registrare temperature non particolarmente elevate. Questo ha fatto sà- che la maturazione delle uve non risultasse troppo anticipata e la vendemmia si è svolta a partire dall'inizio di settembre. Lo Chardonnay, come sempre la prima uva raccolta a Brolio, è stato vendemmiato dal 4 al 7 settembre

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo dorato, il bouquet ricorda la rosa canina, la banana, l'albicocca matura, al gusto si rivela di grande morbidezza, con la componente aromatica sostenuta da una pregevole freschezza

#### VITIGNI:

Chardonnay, con aggiunta di Traminer Aromatico

#### DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2006