



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.

APPASSIMENTO

Forzato per una durata di 15/20 giorni

NOTE SUL SISTEMA DI PRODUZIONE

Le uve vengono sottoposte a ventilazione forzata in locali deumidificati. Dopo il raffreddamento e la pressatura delle uve, il mosto inizia una fermentazione lenta al fine di esaltarne le componenti aromatiche.



2007

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2007 ha fatto rilevare le temperature medie più alte degli ultimi due secoli: tanto in inverno quanto in primavera. In particolare a Brolio i valori non sono mai scesi durante la stagione invernale al di sotto dello zero, ed anche le precipitazioni sono state scarsissime. Tale andamento ha anticipato la ripresa vegetativa di circa 20 giorni, ma una estate più fresca della media ha fatto rientrare l'allarme del rischio di stress da caldo, permettendo un ottimo sviluppo delle uve

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Per questo vino una fra le migliori vendemmie. Si presenta con un color giallo dorato. Giovane, freschissimo, profumato e accattivante sfoggia un appeal raffinato. Al naso frutti esotici e note di candito. Al palato lievi sentori di miele, ananas, pompelmo rosa e lime, con una delicata albicocca, contribuiscono a conferire una sensazione di morbidezza vellutata.

VITIGNI:

Chardonnay, con una piccolissima percentuale di altri vitigni

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

A bassa temperatura (14/20°) in piccoli tini di acciaio

DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2008