



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 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.



## 2008

### ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piogge si sono ripresentate solo verso la metà di agosto e ancora alla metà di settembre. Ai primi di settembre è stato raccolto il Sauvignon. I grappoli sono stati selezionati con infinita cura, e quest'anno il quantitativo a disposizione è inferiore agli anni passati, ma il livello qualitativo sarà eccezionale.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al naso una intensa e piacevole freschezza di frutta tropicale e sciroppata di ananas e pesca. In bocca grande volume e densità e una piacevolissima dolcezza accompagnano note speziate e minerali. E' un vino dolce e aromatico, prodotto con grande cura ed attenzione, che esalta e rende unico il dessert. Il 2008, il migliore di sempre...

### VITIGNI:

Sauvignon, con una piccolissima percentuale di altri vitigni

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

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

### DATA IMBOTTIGLIAMENTO:

Aprile 2009