



BARONE
RICASOLI

GRANELLO TOSCANA IGT PASSITO

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.



2014 ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre. L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Le temperature sono state nella media, e hanno iniziato ad alzarsi nella seconda metà di giugno. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è partita il 6 giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invasatura delle uve fino alla seconda metà di agosto. Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia è iniziata ufficialmente il 10 settembre, in ritardo di circa 12 giorni rispetto alle annate precedenti.

Le uve bianche sono giunte in cantina sane ed al giusto grado di maturazione. Fermentazioni lunghe a basse temperature hanno permesso di trattenere tutto il potenziale aromatico. Un'annata superlativa per il sauvignon Blanc che ci ha davvero sorpreso per il suo carattere fresco fruttato con tutta la personalità di un gran vino di Brolio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso di estrema pulizia, con uno spettro aromatico molto ampio e variegato di agrumi canditi, fichi secchi, albicocche, ananas. In bocca di vivace consistenza discretamente denso e polposo, dolce e ben strutturato. Ottimo con dessert a base frutta.

VITIGNI:

Sauvignon, con una piccolissima percentuale di uve aromatiche bianche.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

La vinificazione avviene in acciaio a 12°C circa. Il dolcissimo mosto fermenterà lentamente per 25-30gg al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.

MATURAZIONE:

6 mesi in bottiglia.