

GRANELLO 2023

Igt Toscana

VITIGNI

95% Sauvignon blanc con una piccolissima percentuale di uve aromatiche a bacca bianca.

VIGNETI

Altitudine: 230 m s.l.m.
Esposizione: est-ovest

Densità: 5500/6000 ceppi/ha
Forma di allevamento: guyot

SUOLI

Depositi fluviali recenti.

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2023 è stato un anno particolare che ha richiesto un grande impegno agronomico nella conduzione della vigna. La primavera è stata fredda nei primi giorni della metà di marzo e i primi di aprile, e abbastanza piovosa. La concomitanza di umidità continua e temperature tipiche primaverili ha favorito una buona fioritura e allegagione, ma anche l'insorgere di malattie fungine a carico soprattutto delle infiorescenze prima e dei grappoli appena formati dopo. Dalla metà di giugno il clima ha virato verso l'estate tipica chiantigiana: assenza di piogge ad eccezione di due eventi piovosi a fine giugno e fine agosto, con temperature nella media stagionale, con punte anche di 41°C nei giorni della metà di agosto.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano in piccole cassette a metà settembre ed appassite per circa 15 giorni.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio a 14°C-15°C circa. Il dolcissimo mosto fermenta lentamente per 30gg al fine di non disperdere nessuna delle sue note fresche, dolci e fruttate.

AFFINAMENTO

In acciaio.

SCHEDA TECNICA

Alcol: 12,5% vol.

pH: 3,46

Zuccheri Glucosio/Fruttosio: 165,88 g/L

Acidità totale: 5,73 g/L

Estratto secco netto: 36,70 g/L

