

GRANELLO 2024

IGT TOSCANA

REBSORTEN

95% Sauvignon Blanc mit einem winzigen Anteil an aromatischen weißen Trauben.

LAGE

Höhe: 230 M.ü.D.m.
Pflanzdichte: 5500/6000 Rebstöcke pro Hektar
Ausrichtung: Ost-West
Die Reben-Erziehungssysteme: Guyot-System

BODEN

Neuzeitliche Flußablagerungen.

WETTER

Nach einem milden, aber regenreichen Winter verzeichnete der Frühling Temperaturen im normalen Bereich und weitere Niederschläge, vor Allem in der ersten Hälfte. Anfang Juni stiegen die Temperaturen deutlich und hielten konstante Höchstwerte über 30°C den ganzen Sommer über, bei wenig Regen.
Die im Winter angesammelten Wasserreserven sorgten dennoch für einen regelmäßigen Ablauf der Traubenbildung und eine ausgezeichnete Reifung.

WEINBEREITUNG

Der Wein wird im Stahltank bei ca. 14 – 15 °C bereitet. Der sehr süße Most vergärt langsam in 30 Tagen um die frischen, süßen und fruchtigen Noten nicht zu verlieren.

AUSBAU

Im Edelstahl

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist gelb mit Goldreflexen. An der Nase Aromen von reifer Aprikose und karamellisierten Früchten. Am Gaumen Süße und Säure perfekt ausbalanciert, mit einem langen und nachhaltigen Finale. Der Abgang erinnert an die komplexen aromatischen Geruchsnoten.

