

GRANELLO 2024

Igt Toscana

VITIGNI

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

VIGNETI

Altitudine: 230 m s.l.m.

Densità: 5500/6000 ceppi/ha

Esposizione: est-ovest

Forma di allevamento: guyot

SUOLI

Depositi fluviali recenti.

ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno mite, ma con abbondanti piogge, la primavera ha registrato temperature nella norma, ancora con la presenza di precipitazioni, soprattutto nella prima parte. A inizio giugno le temperature si sono alzate notevolmente, mantenendo le massime costantemente sopra i 30°C per tutto il resto dell'estate, con poche piogge.

Le riserve accumulate durante l'inverno hanno tuttavia consentito un regolare sviluppo del ciclo produttivo e un'ottima maturazione delle uve.

VENDEMMIA

Le uve sono state raccolte a mano in piccole cassette ai primi di 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% vol.

Acidità totale: 6,08 g/L

pH: 3,45

Estratto secco netto: 33,59 g/L

Zuccheri Glucosio/Fruttosio: 173,47 g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è giallo con riflessi dorati. Il naso rivela sentori di albicocca matura e frutta caramellata. In bocca equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, con un finale lungo e persistente. Il retrogusto evoca le complesse note aromatiche olfattive.

