



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## GRANELLO 2019

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

## TOSCANA IGT PASSITO

---

### VIGNETO

Altitudine: 230 m s.l.m. | Densità: 5.500/6.000 ceppi/ha  
Esposizione: est-ovest | Forma di allevamento: Guyot

### SUOLO

Depositi fluviali recenti.

### ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2019 è stato molto variabile ma con temperature complessivamente nella media. Le piogge brevi e intense si registrano soprattutto nel mese di giugno. L'inviatura è iniziata regolarmente agli inizi di agosto, presentando le prime uve mature alla fine di agosto-inizi di settembre.

### 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.

### SCHEDE TECNICA

Alcol: 11,50% vol. | Acidità totale: 6,13 g/L  
pH: 3,08 | Estratto secco netto: 30,56 g/L  
Zuccheri Riduttori: 175,04 g/l

