



BARONE RICASOLI

ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Freschissimo, fragrante, piacevole e variegato: un rosé che sfoggia tutte le caratteristiche delle migliori uve preservate dalla moderna chiusura screw cap.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo insieme a crudità e formaggi freschi, carni bianche e piatti non troppo elaborati.



2008 ANDAMENTO STAGIONALE

Dopo un inverno sostanzialmente mite, la primavera è stata caratterizzata nella sua prima parte dalla scarsità delle piogge. Giugno al contrario ha registrato una presenza inusuale di precipitazioni, che nella prima quindicina del mese hanno raggiunto gli 80 mm. Dopo la metà del mese le piogge sono cessate e sono arrivate le temperature estive, comunque nella media stagionale e senza particolari picchi. Le piante, grazie alle riserve idriche accumulate nel mese di giugno, non hanno avuto problemi di stress idrico, e hanno ottimamente superato la siccità estiva. Ai primi di settembre è stato raccolto il Merlot, le lunghe fermentazioni hanno permesso di ottenere una ottimale estrazione dei colori. Il Sangiovese, ultima uva ad essere raccolta, grazie alle forti escursioni termiche tra giorno e notte nel mese di settembre, ha potuto sviluppare grandi profumi e grandi estrazioni di colore.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal delicato color rosa melagrana, questo vino molto floreale, con sentori di cassis al naso, al palato colpisce per la mano morbida e vellutata e la freschezza data da un'ottima acidità; si percepiscono eleganti note di caramello. Finale piacevole e persistente.

VITIGNI:

Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

15/20°C

MATURAZIONE:

In acciaio inox

Durata della macerazione: Circa 6 ore a bassa temperatura