



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.



2011

ANDAMENTO STAGIONALE

Inverno nella media stagionale, inizio di primavera mite e piovosa, seguita da un periodo con assenza di piogge tra la fine di aprile ed il mese di maggio. Tra giugno e luglio, le piogge hanno regalato buone riserve idriche tali da garantire il buon sviluppo delle piante anche con leggero anticipo sull'andamento tradizionale. Segue un Agosto molto caldo e con assenza di piogge che aiutato dall'ottima escursione termica di Settembre, ha completato la maturazione dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosa tenue, brillante e delicato. Di grande qualità olfattiva ed eleganza. Floreale, fresco che ricorda l'essenza della rosa unita a sentori di violetta. In bocca, un ingresso delicato e dolce, piacevole, lungo, minerale. Stupisce per la sua fragranza e pulizia che stimola le papille gustative e stuzzica l'appetito. Servire fresco anzi freschissimo.

VITIGNI:

Sangiovese e Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Circa 25/30 giorni ad una temperatura di 12/16°C.

MATURAZIONE:

in acciaio.