



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.



2014 ANDAMENTO STAGIONALE

L'andamento climatico della vendemmia 2014 è stato dei più anomali degli ultimi anni, con uno degli accumuli di pioggia più alti di sempre.

L'inverno è stato mite e la primavera è stata meno piovosa delle precedenti. Le temperature sono state nella media, e hanno iniziato ad alzarsi nella seconda metà di giugno. Il germogliamento, iniziato tra la fine di marzo e gli inizi di aprile, è stato regolare. La fioritura abbondante, è partita il 6 giugno. L'estate ha fatto registrare temperature molto al di sotto della media, e piovosità frequente. Questa situazione ha ritardato l'invasatura delle uve fino alla seconda metà di agosto. Settembre, abbastanza caldo ma caratterizzato da notevoli sbalzi di temperatura tra il giorno e la notte che hanno favorito gli accumuli di polifenoli nelle bucce.

La vendemmia è iniziata ufficialmente il 10 settembre, in ritardo di circa 12 giorni rispetto alle annate precedenti.

Il vino è costituito da Merlot per almeno il 35-40% che aggiungerà morbidezza e frutto al Sangiovese che lo completerà. Uve vinificate non completamente mature per mantenere una stimolante ed accattivante acidità ad un vino come l'Albia apprezzato soprattutto come aperitivo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Delicatissima sfumatura di rosa, buccia di cipolla. Floreale al naso e delicatamente aromatico.

Fresco e minerale al palato, piacevole e gioioso, ma anche ricco e sapido con un finale gustativo pulito e prolungato. Gustare freddo.

VITIGNI:

Sangiovese, Merlot.

VINIFICAZIONE:

12-°16°C per 25/30 giorni circa.

MATURAZIONE:

5 mesi in acciaio inox.