



BARONE RICASOLI

ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Sehr frisch, duftig, angenehm und vielfältig: Ein Rosé der alle Eigenschaften der besten Trauben aufweist, geschützt von einem modernen Schraubverschluss.

KOMBINATIONEN

Hervorragend als Aperitif, mit Crudités und frischem Käse, hellem Fleisch und leichten Speisen.



2014 WETTER

Die Wetterbedingungen im Jahr 2014 zählten zu den ungewöhnlichsten der letzten Jahre mit einer der höchsten Regenmengen, die je registriert wurde.

Der Winter war mild und der Frühling verzeichnete weniger Regen im Vergleich zu den Vorjahren. Die Temperaturen lagen im Durchschnitt und in der zweiten Junihälfte fingen sie an zu steigen. Der Austrieb begann zwischen Ende März und Anfang April und war regelmäßig. Die reichliche Blüte setzte am 6. Juni ein. Der Sommer verzeichnete sehr unterdurchschnittliche Temperaturen und ausgiebige Regenfälle. Dies hatte zur Folge, dass der Farbumschlag erst in der zweiten Augushälfte einsetzte. Der ziemlich warme September war aber von beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gekennzeichnet. Dies trug dazu bei, dass die Schalen reich an Polyphenolen waren.

Die Ernte begann offiziell am 10. September, ca. 12 Tage später im Vergleich zu den Vorjahren.

Der Wein besteht zu 35-40% aus Merlot, die dem Sangiovese-Anteil Weiche und Fruchtigkeit verleiht. Als die Trauben vinifiziert wurden, waren sie nicht vollreif, damit dieser Wein seine anregende und verführende Frische behalten konnte. Albia wird vor allem als Aperitif geschätzt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sehr weiche Zwiebelschal-Rosé-Farbe. Blumig und zärtlich aromatisch in der Nase. Frisch und mineralisch am Gaumen, angenehm und lebendig, aber auch reich und würzig mit einem reinen langen Abgang. Kalt genießen.

REBSORTEN:

Sangiovese und Merlot .

VINIFIZIERUNG:

ca. 25-30 Tage im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 12°C-16°C.

AUSBAU :

5 Monate im Edelstahl.