



## BARONE RICASOLI

### ALBIA BIANCO TOSCANA IGT

Ein frischer, duftiger Wein lädt zum geselligen aber stilvollen Trinken ein. Ideal sowohl als Aperitif als auch als Menübegleiter.

**HERSTELLUNGSGEBIET**  
Toscana



### 2016 WETTER

Milder Herbst und Winter mit großzügigen Niederschlägen. Ein durchschnittlicher Frühling, gegen Ende Mai, Anfang Juni warm und feucht. Der Sommer war heiss und trocken. Einige wenige Regenepisoden Ende Juli und Mitte August begünstigten den Farbumschlag. Die Lese begann Anfang September und war von aussergewöhnlich warmen Tagestemperaturen gekennzeichnet die nachts um 10° C bis 15°C sanken was die Ansammlung der Phenolverbindungen begünstigte.

### WEINBESCHREIBUNG

Leichtes Strohgelb. An der Nase vornehm mit Ansätzen von weissem Pfirsich, Passionsfrucht und Duftnoten von Orangenblüten. Am Gaumen anfangs weich und elegant, danach angenehm frisch dank der ausgewogenen Säure und Mineralität. Mundfüllender langer harmonischer Abgang der die vielseitigen Geschmacksnoten bekräftigt.

**REBSORTEN:**  
Sauvignon blanc, Chardonnay,  
Malvasiatraube

**WEINBEREITUNG:**  
Kaltvermischung bei 5°C für einige Stunden unter vollständigem Sauerstoffausschluss. Vergärung im Edelstahl bei 12°C bis 16°C.

**AUSBAU :**  
3 Monate im Edelstahl