



BARONE
RICASOLI

ALBIA BIANCO TOSCANA IGT

Vino dal profilo fresco e fragrante, che strizza l'occhio ad una beva informale ma non banale.

Proposta ideale sia per l'aperitivo che a tutto pasto.

ZONA DI PRODUZIONE

Toscana



2016

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con piovosità importante. Nella norma anche la primavera, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia, iniziata i primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali temici di 10-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino leggero. Al naso si presenta fine, con sentori di pesca a polpa bianca, frutto della passione e note di fiori di arancia. In bocca l'ingresso è morbido ed elegante. Evolve in gradevole freschezza grazie alla sua equilibrata acidità e mineralità. Il finale è lungo e armonico, con retrogusto avvolgente a conferma della complessità olfattiva.

VITIGNI:

Sauvignon blanc, Chardonnay, Malvasia bianca

VINIFICAZIONE:

Criomacerazione a 5°C per qualche ora in riduzione completa. Fermentazione in acciaio inox a 12°C-16°C.

MATURAZIONE:

3 mesi in acciaio.