



BARONE RICASOLI

ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Dieser frische und wohlriechende Wein, entfaltet die Düften der Trauben, die speziell für diesen Rosé geerntet wurden.



2015 WETTER

Der Jahrgang 2014-2015 war ziemlich regelmäßig ohne extreme Wetterbedingungen. Der Winter war mild, mit regelmäßigen Regen und einen kleinen Schneefall im Januar. Im Frühling waren die Wetterbedingungen auch regelmäßig. Am Anfang war es ein bißchen kühl, aber dann lagen die Temperaturen im Saisondurchschnitt. Die ziemlich warmen Temperaturen im Mai und im Juni haben zu einer perfekten Blüte geführt, auf die ein perfekter Fruchtansatz gefolgt ist. Der Sommer hat früher angefangen, und war schon Ende Juni durch hohe Temperaturen gekennzeichnet, mit Spitzenwerten von circa 34-35 °C. Der Juli war - insbesondere die erste Dekade - besonders warm mit Spitzen von bis 40 °C. Trotz der spärlichen Regenfälle (circa 100 mm) führte das gute Wasserdepot aus dem Winter und dem Frühling zum Ausbleiben vom Wasserstress. Der September und der Oktober waren klimatisch perfekt mit beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die Trauben konnten daher Farbe und Polyphenole speichern. Die Albia Rosé Trauben wurden in der ersten und zweiten Dekade September gelesen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Schwach rosa gefärbter Wein. Fräftige Nase mit Noten von Veilchen, Brombeeren und Himbeeren. Frisch und wohlriechend im Mund, mit einem guten Spiel aus Würzigkeit und Mineralität. Harmonisch und mit langem Abgang.

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.