



## 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.



### 2009

#### ANDAMENTO STAGIONALE

Buone condizioni climatiche caratterizzano parte della stagione 2009. Ad un inverno mite, segue una primavera inizialmente fredda, che si è stabilizzata gradualmente con picchi anche sopra i 30°C alla fine di maggio, la piovosità si attesta attorno ai 200 mm. L'estate è caratterizzata da giornate molto calde soprattutto nelle ore pomeridiane nei mesi di Luglio ed agosto con temperature spesso sopra i 35°C. La pioggia mai violenta e senza grandinate si concentra nei mesi di giugno e luglio. Verso la fine dell'estate, dal 15 al 20 settembre, una pioggia continua rinfresca i terreni ormai asciutti. L'autunno, mite e asciutto, registra un brusco calo termico, anche di 10°C, e nello stesso periodo la pioggia s'intensifica. Le copiose piogge invernali e primaverili hanno creato una buona riserva idrica, permettendo alle piante di svolgere regolarmente tutte le fasi vegetative. Nonostante un forte rialzo nelle temperature a luglio ed agosto, le abbondanti piogge di metà settembre e un consistente abbassamento delle temperature hanno permesso di portare a fine la maturazione fenolica. Dal 26 agosto al 15 settembre è stato raccolto il merlot; il Sangiovese, raccolto dal 10 al 20 ottobre, è arrivato in cantina, sano maturo nel colore, con una buona gradazione zuccherina.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosa tenue brillante, al naso fresco e fragrante con sentori floreali (geranio, viola e menta piperita) e note aggrumate (cedro e lampone). In bocca si fondono piacevoli e dolci note di ciliegia e fragola. Spicca la sua freschezza data dall'ottima acidità che stimola le papille gustative. Finale pulito e buona persistenza.

#### VITIGNI:

Sangiovese e Merlot

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

11/16°C

#### MATURAZIONE:

In acciaio inox

Durata della macerazione: Circa 6 ore a bassa temperatura