



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.



2010

ANDAMENTO STAGIONALE

Condizioni meteorologiche di tipo tradizionale con inverno freddo e nevoso, primavera piovosa, estate calda e mesi di settembre ed ottobre altalenanti hanno portato alla vendemmia 2010. I primi germogli si sono aperti verso la metà di aprile mentre l'invaiaitura, seppur in ritardo rispetto agli anni precedenti, è stata uniforme su tutti i grappoli. La maturazione delle uve è stata equilibrata ed i grappoli presentano alte concentrazioni zuccherine ed antocianiche. Il Merlot di base scelto per l'Albia, raccolto il 2 settembre, presenta buona acidità e delicate note aromatiche. Il Sangiovese che concorre al blend è stato vendemmiato intorno al 20 di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color petalo di rosa, delicate note floreali di rosa e viola mammola, e fruttate di fragola e lampone. La sua freschezza e piacevolezza lo rende ideale per appetitosi aperitivi e semplici piatti di ottima cucina.

VITIGNI:

Sangiovese e Merlot

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

Circa 30/40 giorni ad una temperatura di 11/16°C

MATURAZIONE:

in acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO:

3-4 febbraio 2011