



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.



2012

ANDAMENTO STAGIONALE

Autunno mite e poco piovoso. Inverno con temperature rigide e nevoso nel mese di febbraio. Primavera mite con temperature medie attorno ai 15-18°C. Estate in anticipo con temperature elevate e totale assenza di piogge da metà giugno alla fine di agosto. Ad inizio settembre, tornano le piogge a rinfrescare i terreni permettendo alle piante di concludere la maturazione. Annata di buon livello con punte di eccellenza sia sul sangiovese sia sul merlot.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa tenue ed elegante. Delicato, dolce e varietale negli aromi, il gusto è fresco e leggero. La mineralità evidente del chianti lo rende lungo e memorabile.

VITIGNI:

Sangiovese, Merlot.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

24°-27°C. Durata della macerazione: 12/16 giorni.

MATURAZIONE:

in acciaio.