



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.



2013

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno 2012 e l'inverno 2012-2013 sono stati tra i più piovosi degli ultimi anni. I terreni sono rimasti intrisi di acqua per tutto l'inverno, garantendo una buona riserva idrica. La vera primavera è iniziata il 10 aprile, quando sono terminate le piogge e le temperature hanno avuto un'impennata improvvisa, con medie giornaliere decisamente alte. Terreni ricchi di acqua, temperature elevate, irraggiamento solare hanno permesso ai grappoli di formarsi uniformemente.

La vendemmia è iniziata il 4 di settembre con i primi merlot, base rosé, che hanno prodotto dei vini freschi e particolarmente speziati. Saranno in seguito assemblati con le basi di sangiovese - raccolto dal 27 settembre nelle zone precoci - vinificate in bianco che doneranno maggiore frutto ed equilibrio al nostro Albia 2013.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosa delicato e tonico. Bouquet elegante e floreale ricorda l'essenza della rosa e della violetta; dolcemente speziato. Palato fresco e ampio; armonico, delicatamente dolce e minerale. Pulito e seducente, stuzzica l'appetito. Perfetto per un pasto gioioso come un gustoso buffet. Servire fresco.

VITIGNI:

Sangiovese, Merlot.

VINIFICAZIONE:

12-°16°C per 25/30 giorni circa.

MATURAZIONE:

5 mesi in acciaio inox.