



BARONE RICASOLI

ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Vino fresco e fragrante, espressione dei profumi delle uve raccolte appositamente per questo rosé.



2015

ANDAMENTO STAGIONALE

La stagione 2014/2015 ha avuto un andamento climatico regolare, senza situazioni estreme.

Infatti l'inverno è stato mite, con temperature sotto lo zero solo a fine dicembre e nei mesi di gennaio e febbraio. La minima registrata è stata di -6°C a gennaio. Le piogge sono state regolari, e dall'autunno all'inizio della primavera sono stati accumulati circa 300mm. Una piccola nevicata ha caratterizzato il mese di gennaio.

Anche la primavera è rientrata nella norma, un po' fredda agli inizi, ma in seguito le temperature si sono regolarizzate nella media stagionale, con maggio e giugno abbastanza caldi, favorendo in questo modo la perfetta fioritura ed in seguito l'allegagione. La pioggia non è stata eccessiva, circa 150 mm. L'estate è iniziata in anticipo, con temperature già elevate in giugno, dove abbiamo registrato punte anche di 34-35°C. Anche luglio è stato particolarmente caldo soprattutto nella prima decade, con punte massime anche di 40°C. Le piogge sono state scarse (circa 100mm), ma la buona riserva fatta nei mesi invernali e primaverili non ha creato sofferenza idrica.

Infine, settembre e ottobre sono stati mesi perfetti sotto l'aspetto climatico, con notevoli sbalzi di temperatura tra notte e giorno, permettendo ai grappoli di accumulare colore e polifenoli.

Le uve destinate all'Albia rosé sono state raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue sfumato. Al naso sentori di violetta, more e lamponi. In bocca è fresco e fragrante, buona la sapidità e ottima la mineralità. Armonico e di buona persistenza.

VITIGNI:

Sangiovese, Merlot.

VINIFICAZIONE:

12-°16°C per 25/30 giorni circa.

MATURAZIONE:

3 mesi in acciaio inox.