



BARONE  
RICASOLI

ALBIA  
ROSÉ TOSCANA IGT

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

ZONA DI PRODUZIONE  
Toscana



2016

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno e l'inverno sono stati miti, con piovosità importante. Nella norma anche la primavera, con fine maggio e inizio giugno caldi, ma anche umidi. L'estate è stata calda ed asciutta. Pochi eventi piovosi alla fine di luglio e a metà agosto hanno dato respiro alle piante, aiutandole nella fase di invaiatura.

Il periodo della vendemmia, iniziata i primi di settembre, è stato caratterizzato da temperature medio alte per il periodo durante il giorno e con cali temici di 10-15°C durante la notte, favorendo l'accumulo dei composti fenolici.

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°C-°16°C per 25/30 giorni circa.

MATURAZIONE:

3 mesi in acciaio inox.