



## BARONE RICASOLI

### ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Sehr frisch, duftig, angenehm und vielfältig: Ein Rosé der alle Eigenschaften der besten Trauben aufweist, geschützt von einem modernen Schraubverschluss.

#### KOMBINATIONEN

Hervorragend als Aperitif, mit Crudités und frischem Käse, hellem Fleisch und leichten Speisen.



### 2013 WETTER

Der Herbst 2012 und der Winter 2012-2013 zählten zu den regenreichsten der letzten Jahre. Den ganzen Winter war der Boden nass, was die Bildung von ausreichenden Wasserdepots begünstigt hat. Als es am 10. April zu regnen aufhörte, setzte der Frühling richtig ein. Plötzlich stiegen die Temperaturen abrupt an und lagen deutlich über dem Durchschnitt.

Wasserreiche Böden, hohe Temperaturen und Sonnenschein haben dazu beigetragen, dass die Trauben sich einheitlich entwickelt haben. Am 4. September wurden die ersten Merlot-Trauben für den Rosé geerntet, die frische und besonders würzige Weine gaben. Sie wurden später den weiß verkelterten Sangiovese-Grundweinen beigemischt, die man am 27. September zu ernten angefangen hatte. Sie verliehen unserem Albia 2013 mehr Fruchtigkeit und Harmonie.

#### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive zarte Rosa-Farbe.  
Elegantes, florales Bukett. Es erinnert an Rosen- und Veilchenessenz; süßlich würzig. Am Gaumen frisch und gehaltvoll; harmonisch, zärtlich süß und mineralisch. Rein und verführerisch, er regt den Appetit an. Er passt ausgezeichnet zu einem fröhlichen Essen, wie einem schmackhaften Büffet. Frisch servieren.

#### REBSORTEN:

Sangiovese und Merlot .

#### VINIFIZIERUNG:

ca. 25-30 Tage im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 12°C-16°C.

#### AUSBAU :

5 Monate im Edelstahl.