



BARONE RICASOLI

ALBIA ROSÉ TOSCANA IGT

Ein frischer, duftiger Wein mit den typische Aromen der Trauben die extra für diesen Rosé gelesen werden.



2016 WETTER

Milder Herbst und Winter mit großzügigen Niederschlägen. Ein durchschnittlicher Frühling, gegen Ende Mai, Anfang Juni warm und feucht. Der Sommer war heiss und trocken. Einige wenige Regenepisoden Ende Juli und Mitte August begünstigten den Farbumschlag.

Die Lese begann Anfang September und war von aussergewöhnlich warmen Tagestemperaturen gekennzeichnet die nachts um 10° C bis 15°C sanken was die Ansammlung der Phenolverbindungen begünstigte.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Zartrosa. An der Nase Noten non Veilchen, Brom - und Himbeeren. Am Gaumen frisch und duftig, ausgewogene Würze und ausgezeichnete Mineralität.

REBSORTEN:

Sangiovese und Merlot.

WEINBEREITUNG:

12°C bis 16°C für ca. 25/30 Tage

AUSBAU :

3 Monate im Edelstahl.