



RICASOLI

1 1 4 1

ALBIA BIANCO 2017

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia Bianca

BIANCO TOSCANA IGT

VIGNETO

Vino dal profilo fresco e fragrante, facile e raffinato, è la proposta ideale dall'aperitivo fino agli abbinamento a diversi piatti leggeri.

ANDAMENTO STAGIONALE

Un'annata molto anomala, forse mai registrata in passato. L'inverno è stato abbastanza mite e poco freddo, eccezion fatta per il mese di febbraio, dove le minime si sono allineate con le medie stagionali.

Il germogliamento delle viti è iniziato alla fine di marzo, in anticipo di circa 10 giorni rispetto alla media registrata negli anni. La gelata del 18-20 aprile, la siccità, il caldo torrido per oltre due mesi hanno infuocato terra e viti. Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, due eventi piovosi importanti hanno rivitalizzato le piante e permesso una buona maturazione sia tecnologica che fenolica.

Lo Chardonnay è stato vendemmiato il 10 agosto, a seguire il Sauvignon Blanc e la Malvasia Bianca il 4 settembre.

VINIFICAZIONE

Criomacerazione con bucce a 5°C per qualche ora in riduzione; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata tra 12°C e 16°C.

