

ALBIA BIANCO 2019

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

L'andamento climatico dell'annata 2019 è stato molto variabile. L'autunno ha registrato temperature mai troppo rigide e piogge abbastanza scarse per il periodo. L'inverno, partito con temperature leggermente superiori alla norma, ha visto un gennaio tradizionale al di sotto dello zero e una abbondante nevicata. La primavera è iniziata con temperature in aumento mentre maggio ha registrato un deciso abbassamento delle temperature. Dai primi di giugno è iniziato un periodo abbastanza siccitoso e caldo, con temperature massime spesso sopra i 35°C, intervallato da piogge brevi e intense, ma allegagione prima e l'invaiatura dopo regolari. La vendemmia è iniziata i primi di settembre con lo chardonnay, seguito dai primi merlot. Le uve si presentavano sane e perfettamente mature anche sotto il profilo antocianico.

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.

