



RICASOLI

1 1 4 1

ALBIA ROSÉ 2020

Sangiovese, Merlot

Rosé Toscana Igt

VIGNETO

Altitudine media: 250-300 m s.l.m. |Densità: 6.600 ceppi/ha
Esposizione: Sud-Ovest/Nord |Sistema di allevamento: cordone speronato

SUOLO

Terreni argillo-calcareo di medio impasto, anche molto diversi tra loro ma tutti accomunati dalla ricchezza di scheletro.

ANDAMENTO STAGIONALE

L'autunno si è presentato molto piovoso e abbastanza freddo. L'inverno è stato mite e poco piovoso. La primavera è proseguita con temperatura nella media e con scarse precipitazioni. Ciò che ha caratterizzato l'estate 2020 è stata la quasi totale assenza di precipitazioni, con una sommatoria di circa 30mm. In questo periodo non sono state notate particolari difficoltà vegetative delle piante, grazie ad una accurata gestione dei vigneti e dei terreni. Il mese di ottobre, infine, si è presentato con tutti i suoi tipici connotati: temperature in ribasso nella notte, piogge alternate a giornate di sole, che hanno comunque permesso la fine della vendemmia con ottima qualità delle uve.

VENDEMMIA

Il merlot è stato vendemmiato a fine agosto. Il 18 settembre è iniziata la raccolta del sangiovese.

VINIFICAZIONE

Dopo una leggera pressatura delle uve, il mosto fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 12-16°C per 25-30 giorni.

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio inox

SCHEMA TECNICA

Alcol: 13,50% |Acidità totale: 6,19 g/l
ph: 3,07 |Zuccheri Glucosio/fruttosio: 0,24 g/l

