



RICASOLI

1 1 4 1

ALBIA ROSÉ 2020
SANGIOVESE, MERLOT

ROSÉ TOSCANA IGT

VIGNETO

Vino fresco e fragrante, espressione dei profumi delle uve raccolte appositamente per questo rosé, esprime la sua vivacità dall'aperitivo agli abbinamenti più vari.

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

Le prime uve raccolte sono state quelle dedicate al rosato: il merlot è stato vendemmiato a fine agosto.

Il 18 settembre è iniziata la raccolta del sangiovese, per la produzione del rosato.

VINIFICAZIONE

12°C-°16°C per 25/30 giorni circa

