



# RICASOLI

1 1 4 1

---

## ALBIA ROSÉ 2021

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

Le condizioni meteorologiche sono state piuttosto insolite per l'annata 2021. Nonostante le gelate dello scorso aprile, la siccità patita nei mesi estivi e la precoce maturazione delle uve, la qualità delle uve raccolte è eccellente.

#### VENDEMMIA

Il merlot è stato vendemmiato il 2 settembre e il 9 settembre è iniziata la raccolta del sangiovese, per la produzione del rosato.

#### 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

#### SCHEDA TECNICA

Alcol: 13% | Acidità totale: 6,13 g/L  
ph: 3,02 | Estratto secco: 17,80 g/L

