

ALBIA BIANCO 2023

IGT TOSCANA

REBSORTEN

Chardonnay, Malvasia bianca, Sauvignon.

LAGE

Höhe: 250m M.ü.D.m. Pflanzedichte: 6.600 Rebstöcke pro Hektar
Ausrichtung: Südost Erziehungform: Guyot

BODEN

Schwemmlandböden.

WIENJAHR

Das Jahr 2023 war ein besonderes Jahr, das einen großen agronomischen Aufwand bei der Bewirtschaftung der Weinberge erforderte. Der Frühling war in den ersten Tagen ab Mitte März und Anfang April kalt und recht regnerisch. Das Zusammentreffen von anhaltender Feuchtigkeit und typischen Frühlingstemperaturen begünstigte eine gute Blüte und einen ebensolchen Fruchtansatz, aber auch das Auftreten von Pilzkrankheiten, die zuerst die Blütenstände und später die neu gebildeten Trauben befielen. Ab Mitte Juni entwickelte sich das Klima zu einem typischen Chianti-Sommer: keine Niederschläge, mit Ausnahme von zwei Regenfällen Ende Juni und Ende August, und Temperaturen im normalen Saisondurchschnitt mit Spitzenwerten von bis zu 41°C Mitte August.

LESE

Die Trauben wurden in der ersten Septemberdekade gelesen.

VINIFIKATION

Einige Stunden Kaltvermischung auf der Schale bei 5°C unter Sauerstoffausschluss. Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 12°C und 16°C.

AUSBAU

Drei Monate im Edelstahl

WEINBESCHREIBUNG

Farbe strohgelb mit grünen Reflexen. An der Nase klare Aromen von Pampelmuse und Hollunderblüten. Am Gaumen ausgewogen, mit ausgezeichneter Säure und Mineralität. Guter, wohlschmeckender Abgang der die Geruchsaromen in Erinnerung bringt.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5 % vol.

Gesamtsäure: 6,34 g/l

pH: 3,09

Trockenextrakt: 18,41 g/l

