

ALBIA 2023

Bianco Toscano Igt

VITIGNI

Chardonnay, Malvasia bianca, Sauvignon.

VIGNETI

Altitudine: 250m s.l.m. Densità: 6.600 ceppi/ha
Esposizione: Sud-ovest Forma di allevamento: Guyot

SUOLI

Terreno alluvionale.

ANDAMENTO STAGIONALE

Il 2023 è stato un anno particolare che ha richiesto un grande impegno agronomico nella conduzione della vigna. La primavera è stata fredda nei primi giorni della metà di marzo e i primi di aprile, e abbastanza piovosa. La concomitanza di umidità continua e temperature tipiche primaverili ha favorito una buona fioritura e allegagione, ma anche l'insorgere di malattie fungine a carico soprattutto delle infiorescenze prima e dei grappoli appena formati dopo.

Dalla metà di giugno il clima ha virato verso l'estate tipica chiantigiana: assenza di piogge ad eccezione di due eventi piovosi a fine giugno e fine agosto, con temperature nella media stagionale, con punte anche di 41°C nei giorni della metà di agosto.

VENDEMMIA

Le uve sono state vendemmiate nella prima decade di settembre.

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.

AFFINAMENTO

Tre mesi in acciaio.

SCHEDA TECNICA

Alcool: 12,5% vol. Acidità totale: 6,34 g/L
pH: 3.09 Estratto secco: 18,41 g/L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso evidente sentore di pompelmo e fiori di sambuco. In bocca entra equilibrato, con ottima acidità e mineralità. Buona la persistenza e il retrogusto che riporta ai sentori olfattivi.

