

ALBIA ROSÉ 2023

IGT TOSCANA

REBSORTEN

Sangiovese, Merlot

LAGE

Höhe: 250m-300 M.ü.D.m. Pflanzedichte: 6.600 Rebstöcke pro Hektar
Ausrichtung: Südost/Nord Erziehungform: Cordon-Erziehung

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

Nach sanfter Pressung der Trauben gärt der Most in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 12 – 16 °C für 25-30 Tage.

AUSBAU

drei Monate im Edelstahl.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13% vol. Gesamtsäure: 6,45 g/l
pH: 3,09 Trockenextrakt: 19,51 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Farbe zartrosa. An der Nase Aromen von Walderdbeere, Melone und weißen Blüten. Am Gaumen würzig, mit einer guten Säurenote die diesem Wein Frische und einen langen Abgang verleiht.

