

## ALBIA 2023

### ROSÉ TOSCANA IGT

---

#### VITIGNI

Merlot e Sangiovese

#### VIGNETO

Altitudine media: 250-300 m s.l.m.      Densità: 6.600 ceppi/ha  
Esposizione: Sud-Ovest/Nord      Forma 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

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 per la produzione del rosé sono state raccolte nella prima decade di settembre 2023.

#### 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: 6,45 g/L  
pH: 3,09      Estratto secco: 19,51 g/L

