ACQUISTATO IL .....

"Albia" Bianco Toscana IGT 2025 2025

Bianco, fresco toscano



Un bianco, affascinante e di gran carattere, in una terra famosa nel mondo quasi solo per i suoi grandi rossi. Stiamo parlando, ovviamente, di Albie. La dimostrazione tangibile che tra le colline di Gaiole in Chianti batte anche un cuore fresco, minerale e profondamente legato alla natura. Questo vino nasce dalla volontà della famiglia Ricasoli di interpretare il proprio terroir attraverso una lente diversa, puntando tutto su una viticoltura biologica che rispetta il ritmo delle stagioni e la salute della terra. Là dove le vigne del Barone Ricasoli circondano il maestoso Castello di Brolio, i suoli sono ricchi di scheletro e godono di un'altitudine che garantisce escursioni termiche importanti tra giorno e notte. Albie è un vino contemporaneo, capace di unire l'eleganza francese di alcuni vitigni alla solarità tipica della Toscana centrale. Il blend di base, infatti, è un incastro millimetrico di tre varietà. Troviamo lo Chardonnay, che regala struttura e note di frutta matura, la Malvasia Bianca, che porta con sé i profumi della tradizione locale, e il Sauvignon Blanc, responsabile di quella sferzata di freschezza e verticalità che rende il sorso così dinamico. Le uve vengono raccolte con estrema attenzione entro la prima metà di settembre, cercando il momento esatto in cui l'acidità è ancora vibrante ma gli aromi sono pienamente sviluppati. In cantina le uve vengono sottoposte alla pratica della criomacerazione. Le bucce restano a contatto con il mosto per alcune ore a soli 5°C in assenza di ossigeno. Questo "bagno freddo" permette di estrarre i profumi più delicati dei fiori e della frutta senza amarezze indesiderate. La successiva fermentazione avviene poi lentamente in acciaio, a temperature bassissime, per blindare letteralmente i profumi all'interno del vino. Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi verdolini, al naso è un'esplosione fine e intensa di fiori bianchi e agrumi, seguiti da mela verde e un accenno tropicale molto piacevole. In bocca la sensazione è di grande equilibrio: è fresco, sapido e con un finale armonioso che non finisce mai. Provatelo con un'insalata di mare tiepida, con un risotto agli asparagi o con formaggi caprini freschi. Per un abbinamento territoriale, infine, la classica panzanella toscana è... "la morte sua".

Ricasoli non è una semplice "azienda vinicola", ma un capitolo fondamentale della storia d'Italia. Siamo a Gaiole in Chianti, davanti all'imponente Castello di Brolio. Qui, dal lontano 1141, la famiglia Ricasoli coltiva la vite, rendendo questa realtà la più antica d'Italia e una delle più longeve al mondo. Anche se la vera "scintilla" che ha cambiato il destino del vino italiano scoccò nell'Ottocento con il Barone Bettino Ricasoli. Soprannominato il "Barone di Ferro" per la sua tempra politica che fu anche Presidente del Consiglio dopo Cavour, Ricasoli era un instancabile ricercatore del "vino perfetto". Fu lui, dopo anni di esperimenti e viaggi nelle zone più vocate di Francia, a mettere a punto nel 1872 la celebre "formula" del Chianti, definendo il Sangiovese come protagonista assoluto del blend per dare struttura e profumi, con l'aggiunta di Canaiolo per ammorbidire il sorso. Oggi l'azienda è guidata da Francesco Ricasoli, che con la stessa curiosità del suo antenato ha portato Brolio nel futuro. Negli anni l'azienda ha intrapreso un ambizioso progetto di "zonazione", studiando ogni metro dei 240 ettari di vigneto per capire dove il Sangiovese esprime meglio eleganza, mineralità o potenza. È un lavoro quasi sartoriale che

La Vigna

Terreno	terreni alluvionali
Esposizione	Sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	chardonnay, malvasia bianca, sauvignon
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Apertivio, Menù di pesce
Vinificazione	La vendemmia avviene entro la prima quindicina di Settembre. VINIFICAZIONE: Il processo inizia con una criomacerazione a contatto con le bucce, condotta a una temperatura di circa 5°C per alcune ore in ambiente ridotto, al fine di limitare l'ossidazione e preservare al meglio gli aromi più delicati. Successivamente, il mosto viene avviato alla fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox, dove la temperatura viene mantenuta costantemente tra i 12 °C e i 16°C.
Sensazioni	Alla vista si presenta giallo paglierino brillante e riflessi verdolini. Al naso si esprime fine e intenso, con profumi floreali e fruttati che richiamano fiori bianchi, agrumi, mela verde e leggere note tropicali. Al palato risulta fresco, equilibrato e piacevolmente sapido, con una buona persistenza aromatica e un finale vivace e armonioso.

permette di produrre vini che sono la fotografia esatta del territorio, dalle arenarie ai depositi marini del Pliocene. Ricasoli, inoltre, ha ottenuto la certificazione Equalitas, che garantisce un approccio rispettoso non solo dell'ambiente - con pratiche biologiche in vigna e la tutela dei boschi che circondano le viti - ma anche dal punto di vista sociale ed economico. L'obiettivo dichiarato è quello di arrivare a un impatto ambientale zero, proteggendo quel paesaggio toscano che i Ricasoli custodiscono da quasi mille anni.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821