FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia
# Alìe 2014

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Alìe 2014

Toscana IGT

Alìe, die Meerjungfrau, Symbol für Eleganz und Schönheit. Alìe, ein eleganter, klarer Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, deren Potenziale dank ihrer Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangen. Mit Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitrusschalen. Seine delikate Struktur mit terroirtypischen mineralischen Spitzen mündet in einen langen, reichhaltigen Abgang. Wie geschaffen für einen Aperitif oder zu Pasta mit Freunden.

## Klimaverlauf

Die Lese des Syrah erfolgte am 17. September. Die Trauben, die im Vergleich zu den Vorjahren erst mit einigen Tagen Verzögerung zu ihrer vollständigen Reife gelangten, waren sehr frisch und aromatisch. Nach dem 18. September begann man dann mit der Ernte des Vermentino. Das kühle Jahr begünstigte im besonderen Maße das organoleptische Profil dieser Rebe. Der Most zeigt einen natürlichen, guten Zuckergehalt und frische, tiefgründige Aromen auf.

## Merkmale des Gebiets

Herkunft: Maremma Toscana
Weinsorte: Syrah, mit einem Hauch Vermentino
Alkoholischer Grad: 12%
Mazerationszeit: keine Maische, direkte Pressung
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

## Technische Anmerkungen

Zartrosa mit Pfirsichschimmer. Die Nase verzeichnet Zitrusdüfte verwoben mit Walderdbeere und weißer Melone. Dem frischen und schmackhaften Eindruck im Mund folgt ein breiter fruchtiger Aromenfächer, der schließlich in einen intensiven, nachhaltigen Abgang mündet. Verkostet im März 2015

Kombination: Passt ideal zu geräuchertem Lachs und geräuchertem Fisch im Allgemeinen. Auch köstlich zu rohem Schinken, weißem Fleisch, Geflügel und gekochtem Fisch. Ausgezeichnet zu würzigen und orientalischen Gerichten.

## Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 87 Punkte