FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2015

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

Gegen Herbstende und im Winter regnete es ausgiebig, wodurch die Wasservorräte gut aufgefüllt wurden. Die Pflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche später aus als in den Vorjahren, das günstige Klima im April und Mai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropisch heiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zu einem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dann sehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zu verdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen. Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlich Polyphenolgehalt und Aromenvielfalt.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Toscana
Weinsorte: Syrah und Vermentino
Alkoholischer Grad: 12,5%
Mazerationszeit: keine Maische, direkte Pressung
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Alie 2015 präsentiert sich exquisit und elegant in Zartrosa mit Pfirsich-Reflexen. Die Nase vernimmt intensive Fruchtaromen von Zitrusfrüchten, Maraska-Kirsche und weißer Melone. Optimale Balance im Mund, der Nachhall ist kräftig und lang.Verkostet im März 2016

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

Decanter: 91 Punkte
The Drinks Business: Gold Medal