FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2016



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2016

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

Der Herbst zeigte sich relativ trocken; im Winter blieben die Temperaturen stets über der Nullgradgrenze und der milde Frühlingsanfang machte es den Pflanzen schließlich leicht zu knospen. Die Blüte erfolgte sogar zehn Tage früher als im Durchschnitt. Der Frühlingsregen versorgte den Boden zudem mit ausreichend Wasser für den extrem trockenen, doch glücklicherweise normal heißen Sommer. Am Ende der Saison konnten Früchte in einwandfreiem Zustand geerntet werden.

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

Alìè 2016 ist ein eleganter, raffinierter Wein, der in Zartrosa mit Pfirsichreflexen aufwartet. Fruchtig und intensiv nimmt die Nase zunächst eine unmittelbare Frische wahr, die in Aromen reifer Früchte mündet. Zitrusnoten, Sauerkirsche und weiße Melone verleihen dem Wein einen Hauch an Mineralität und Tiefe, einhergehend mit einer herausragenden Balance. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

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.