FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2017



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2017

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

Im Herbst war es relativ trocken, der Winter war trocken, die Temperaturen lagen etwas über dem Durchschnittswert, wodurch die Reben etwas früher austrieben. Die Blüte erfolgte somit einige Tage früher als im Mittelwert. Die Regenfälle im Frühjahr sorgten dafür, dass die Weinberge mit genügend Wasser für den Sommer versorgt wurden, der in diesem äußerst trocken war, mit geringen lokalen Niederschlägen und Temperaturen über 30°C. Die Ernte brachte Früchte und Pflanzen in einwandfreiem Zustand.

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

Alìe 2017 ist ein eleganter Wein. Seine Farbe ist zartrosa mit pfirsichfarbenen Einschlägen. In der Nase offenbart er sich direkt, reich an Aromen frischer Früchte, die übergehen in Noten reifer, feiner und eleganter Früchte. Am Gaumen ist er vollmundig und einnehmend mit Grapefruit Noten, die sich mit Sauerkirsche und weißen Früchten vermengen, was dem Wein eine gewisse Tiefe verleiht. Der Abgang ist lang und frisch.

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

The Drinks Business: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points
Mundus Vini: Gold Medal