FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2018



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2018

Toscana IGT

Benannt nach der Meeresnymphe Halia (it. Alìe), Symbol für Eleganz und Schönheit.Alìe, ein eleganter, klarer und reiner Rosé mit zarten Rubinreflexen. Raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah- und Vermentino-Traube, deren Persönlichkeit dank der Lage am Meer zur vollen Entfaltung gelangt. 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

Das Klima 2018 war im Winter von reichlich Niederschlägen und einigen Schneefällen gekennzeichnet, wodurch gute Wasserreserven im Untergrund angelegt werden konnten. Im Frühjahr bewirkten die beträchtlichen Regenfälle eine leichte Verzögerung beim Austrieb. Als dann die Temperaturen anstiegen, konnten die Pflanzen normal wachsen. Die sehr heißen Sommertage ließen die Trauben hervorragend reifen und fantastische Aromen entwickeln. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise im September sorgten während der Ernte für perfekte Bedingungen; die Trauben konnten somit eine für dieses Mikroklima typisch ausgewogene Komposition erlangen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Toscana
Weinsorte: Syrah und Vermentino
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis von Alìe liegt im Zusammenspiel von den Merkmalen des Terroirs, dem Management im Weinberg und selbstverständlich dem Faktor Mensch. Alìe entsteht in unmittelbarer Umgebung zum Meer; dort werden typisch weiße Sorten angebaut sowie die Syrah-Traube, aus der Roséweine gekeltert werden. Vom Weinberg bis zum Weinkeller ist ein sorgfältiges Arbeiten höchstes Gebot. Nach der Lese werden die Trauben rasch in den Weinkeller gebracht, damit keine Trauben verderben oder beschädigt werden. Ein besonders wichtiger Moment bei der Produktion des Alìe ist die Phase der Pressung. Die Trauben werden ganz und ohne Sauerstoff in den Kelter gegeben. Der Pressvorgang ist sehr schonend und sanft. Dieser Prozess, in Verbindung mit der akkuraten Auswahl des Mosts und einer anschließenden Klärung von mindestens 12 Stunden erlaubt es, alle Pflanzenteile zu entfernen, die den Wein ansonsten plump machen würden. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei 20° C statt. Im Anschluss erfolgt einige Monate lang der Ausbau auf der feinen Hefe sowie eine Phase der Flaschenreifung. Dann ist der Alìe 2018 endlich bereit, seine Verführungskünste an den Tag zu legen und uns mit jedem Schluck zu verzaubern.

Technische Anmerkungen

Der Alìe 2018 ist ausgesprochen sinnlich. Sein Zartrosa mit einem Hauch Pfirsichfarbe entlarvt gleich seine Verführungskünste. Das wirkungsvolle und unverwechselbare Bouquet betört die Sinne und benebelt sie mit mediterranen Aromen, die durch ihre Verbindung mit frischen und reifen Früchten vollends befriedigen. Der Settembrina-Pfirsich tritt schießlich deutlich in den Vordergrund. Blumige Noten mit leichten Rosendüften lassen nicht lange auf sich warten. Die Nase ist insgesamt extrem verlockend, fein und elegant. Im Mund kehren die Fruchtnoten zurück, wobei sich gewinnende Zitrusaromen wie rosa Pampelmuse hinzugesellen. Nach und nach bahnt sich der sanfte Wohlgeschmack seinen Weg in diesen Geschmackszauber. Alìe 2018 ist vollmundig, seidig und tief. Im Abgang aufeinanderfolgende Explosionen von frischen und nachhaltigen Aromen.

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 93 Points
The Drinks Business: Gold Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points