FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2019



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2019

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 verlief im Jahr 2019 sehr abwechslungsreich. Nach einem strengen, trockenen Winter setzte die Wachstumsperiode bereits sehr früh im März ein. Im Spätfrühling kam es zu einer kalten, regnerischen Phase, die zum einen das Pflanzenwachstum verzögerte und zum anderen die Wasserreserven für einen heißen Sommer auffüllte. Zum Zeitpunkt der Ernte befanden sich die Weinberge in einem optimalen physiologischen Zustand. Das günstige Klima im Sommer sorgte für sehr gesunde Trauben, wobei sich Aromen und Polyphenole in der Reifephase optimal entwickelten und reifen konnten.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis von Alìe liegt in der Zusammensetzung 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 erlauben es, alle Pflanzenteile zu entfernen, die den Wein ansonsten plump machen würden.Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei weniger als 20° C. Nach einigen Monaten Reifung auf der Edelhefe und anschließendem Flaschenausbau ist der Alìe 2019 schließlich bereit, den Weingenießer mit jedem Schluck leidenschaftlich zu verführen.

Technische Anmerkungen

Alìe 2019 ist überaus leidenschaftlich. Seine Pfirsichfarbe verleiht ihm von Anfang an einen faszinierenden Charme. Sein überzeugend fruchtiges Bukett verschmilzt mit zarten blumigen Noten. Pfirsich, Mandarine, Glyzinie, Rose und Pfingstrose verbinden sich in kurzer Zeit mit mediterranen Anklängen. Auch Noten von Iod lassen sich herausschmecken. Geschmack und Frische harmonieren gut. Alìe 2019 erweist sich als äußerst elegant, fein und delikat.

Preise und Auszeichnungen

Falstaff: 93 Points
James Suckling: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Drink Business: 90 Points
Civiltà del bere: Gold Medal
Luca Maroni: 92 Points