FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2020



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2020

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

Die Saison 2020 war geprägt von reichlich Niederschlägen im Herbst, einem milden Winter sowie überdurchschnittlichen Temperaturen im Frühling. Dies führte bei unseren Weinreben insgesamt zu einer überraschend guten Balance hinsichtlich Wachstum und Produktion. Obgleich der Sommer heiß und trocken war, konnte die Meeresbrise vom Tyrrhenischen Meer die Temperaturen tagsüber abmildern, wodurch die Trauben optimal reifen konnten. Die Lese, die in der letzten Augustwoche begann, brachte qualitativ perfekte Trauben mit einem frischen, fruchtigen Aroma ein. Ein paar Regenfälle im September gestatteten den späteren Sorten gut auszureifen. Das Ergebnis waren Trauben mit optimalen Polyphenolwerten und guter Aromenkonzentration.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Syrah, Vermentino
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: 3 Monate in Stahl

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 2020 schließlich bereit, den Weingenießer mit jedem Schluck leidenschaftlich zu verführen.

Technische Anmerkungen

Alìe 2020 präsentiert sich in einem zarten Rosa mit sanften pfirsichfarbenen Reflexen. Sein elegantes Aromenprofil machen ihn zu einem einzigartigen Wein seiner Art. Deutliche Zitrusnoten wie rosa Grapefruit vermählen sich mit blumigen Noten und verstärken sich gegenseitig, wobei sie im Nachklang ein besonders angenehmes Dufterlebnis hinterlassen. Im Mund treten fruchtige Noten von Pfirsich und Grapefruit in Erscheinung, nicht zu vergessen tropische Früchte wie Passionsfrucht und Mango. Mit der Zeit entwickeln sich mediterrane Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin. Insgesamt ein reichhaltiger Wein mit äußerst leidenschaftlichem Charakter, saftig und mineralisch im Mund.