FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2021



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2021

Toscana IGT

Alìe ist eine Gestalt aus der griechischen Mythologie, eine Meeresnymphe, die die Sinnlichkeit und Schönheit verkörpert. Alìe, ein eleganter und feiner Roséwein mit heller Farbe und leichten Rubintönen. Ein raffiniertes Gleichgewicht aus Syrah und Vermentino, das sich besonders durch ihre Nähe zum Meer ausdrückt. Aromen von weißen Blüten, Walderdbeeren und Zitrusschalen verschmelzen in einer zarten Struktur mit für die Gegend typischen Anklängen an Mineralität, die einen langen und reichen Abgang verleihen. Bezaubernd zum Aperitif und Hauptspeise sowie in guter Gesellschaft.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2021 hat uns in mancher Hinsicht an den von 2017 erinnert, in dem der Sommer ziemlich heiß war und die Nähe zum Meer stets einer der wichtigsten Aspekte für die Reife war, wodurch auch die Frische der Trauben garantiert ist. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser für die Pflanze zu speichern, was zu einer hervorragenden vegetativen Entwicklung geführt hat, und aufgrund mangelnden Niederschlags im Frühjahr und während des ganzen Sommers nötig war. Frühlingstemperaturen, die leicht unter dem saisonalen Durchschnitt lagen, führten zu einer leichten Verlangsamung des Austriebs, was ein gutes vegetativ-produktives Gleichgewicht begünstigte, optimal für die weniger frühen Sorten. Das Ausbleiben von Niederschlägen während der gesamten Erntezeit führte zu einer Ernte der Trauben in einem ausgezeichneten Reifezustand. All dies hat zu einem herrlichen Jahrgang geführt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Syrah, Vermentino
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: 3 Monate im Stahlfass

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis des Alìe liegt in den landschaftlichen Merkmalen, der Bewirtschaftung des Weinbergs und offensichtlich im menschlichen Faktor. Die Weinreben wurden nach der Ernte gleich in den Keller transportiert, um die Trauben nicht zu verderben oder zu beschädigen. Einer der herausragendsten Momente in der Produktion von Alìe war die Pressphase. Die Trauben wurden im Ganzen und ohne Sauerstoff in die Presse geschüttet. Der während dieser Phase ausgeübte Druck war sehr sanft. Dieser Prozess, die sorgfältige Auswahl des Mosts und die mindestens 12-stündige Dekantierung, haben uns ermöglicht die unverwechselbaren Eigenschaften dieses verführerischen Roséweins zu verbessern. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur unter 19 °C. Nach einigen Monaten Reifung auf Feinhefe und anschließender Flaschenzeit war Alìe 2021 bereit um mit jedem Schluck zu verführen und zu begeistern.

Technische Anmerkungen

Alìe 2021 hat eine schöne blassrosa Farbe. In der Nase sind fruchtige und blumige Anklänge, wie Pfirsich aber auch Rose und Pfingstrose, recht intensiv. Die perfekt in den Kontext integrierten Zitrusnoten verleihen eine wundervolle Frische, die durch die zarten jodierten Noten noch unterstrichen wird. Das Bouquet ist vollmundig und in einem zweiten Moment macht sich der Geschmack von aromatischen Kräutern wie Thymian und Salbei bemerkbar. Die geschmacklich-geruchliche Übereinstimmung ist beeindruckend, am Gaumen wird darüber hinaus eine wunderbare Frische in Verbindung mit einer Würze wahrgenommen. Alìe ist ein voller, seidiger und weicher Wein.