FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2022



Formati

0,75 l, Magnum, 3 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2022

Toscana IGT

Alìe ist eine Figur aus der griechischen Mythologie, eine der Meeresnymphen, Symbol für Sinnlichkeit und Schönheit. Alìe ist ein eleganter Rosé mit klarer, reiner Farbe und dezenten rubinroten Reflexen. Ein raffiniertes Gleichgewicht zwischen Syrah und Vermentino, die in ihrer Nähe zum Meer ihren höchsten Ausdruck finden. Aromen von weißen Blumen, Walderdbeeren und Zitrusschalen gehen in eine delikate Struktur mit einem Hauch der für die Region typischen Mineralität über, die einen langen und reichen Abgang hinterlässt. Bezaubernd vom Aperitif bis zum Essen und in guter Gesellschaft.

Klimaverlauf

Der Winter 2021/2022 war durch gute Niederschläge gekennzeichnet, ebenso das Frühjahr 2022. Diese Situation hat zu einer ausreichenden Versorgung mit Grundwasser geführt. Der Austrieb erfolgte ein paar Tage später als normal, aber die steigenden Temperaturen führten zu einer regelmäßigen vegetativen Entwicklung. Die Sommertage mit überdurchschnittlich hohen Temperaturen führten zu einer prächtigen Reifung der Syrah- und Vermentino-Trauben. Infolgedessen war die aromatische Entwicklung hervorragend. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise waren die perfekten Begleiter während der Erntezeit. Beide ermöglichten es den Pflanzen, ein strukturelles Gleichgewicht zu erreichen, das für dieses Mikroklima charakteristisch ist. Der authentischste mediterrane Ausdruck der Toskana.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis von Alìe liegt in der Kombination von territorialen Besonderheiten, der Bewirtschaftung der Weinberge und natürlich dem menschlichen Faktor. Nach der Ernte wurden die Trauben schnell in den Keller transportiert, um sie nicht zu verderben oder zu beschädigen. Einer der Höhepunkte der Produktion von Alìe war die Kelterungsphase. Die ganzen Trauben wurden unter Ausschluss von Sauerstoff in die Presse gegeben. Der während dieser Phase angewandte Druck war besonders sanft und behutsam. Dieser Prozess, zusammen mit der sorgfältigen Auswahl der Moste und der anschließenden Dekantierung für nicht weniger als 12 Stunden, ermöglichte es, die besonderen Eigenschaften dieses verführerischen Rosés noch mehr hervorzuheben. Die Gärung fand in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von weniger als 19° C statt. Nach einem mehrmonatigen Ausbau auf der Feinhefe und einer anschließenden Flaschenreifung war der Alìe 2022 so überzeugend und faszinierend wie immer.

Technische Anmerkungen

Alìe 2022 zeigt sich in einer wunderschönen zartrosa Farbe. Im Bouquet ist seine Fruchtigkeit besonders vielfältig: Zitrusnoten von Zedernholz und Bergamotte, reifer Pfirsich und weiße Früchte. Darauf folgt die blumige Seele von Alìe, die von Iris, Orangenblüte und Pfingstrose dominiert wird. Das lange Bouquet setzt sich fort mit deutlichen Noten von Jod und Kräutern wie Thymian, Rosmarin und Salbei. Die geschmacklich-olfaktorische Abstimmung ist bemerkenswert und präzise, geprägt von Frische und Würze. Alìe ist ein vollmundiger, seidiger, weicher und süffiger Wein.