FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2023



Formati

0,75 l, Magnum, 3 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2023

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 Jahrgang 2023 war durch einen milden Winter mit viel Regen gekennzeichnet, der sich hauptsächlich auf die Monate Dezember und Januar konzentrierte. Die Regenfälle im März und April ermöglichten es den Pflanzen, eine kräftige und starke Blattwand zu entwickeln, was ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum garantierte; die Sommerperiode führte dank des Temperaturanstiegs und des im Frühjahr angesammelten Wasservorrats zu einer guten Entwicklung der Trauben. Die ausgezeichneten sommerlichen Temperaturen und die Tag-Nacht-Schwankungen ermöglichten eine starke Anreicherung der Aromastoffe; zur Erntezeit, die vor allem durch sonnige Tage gekennzeichnet war, hatten die Trauben einen optimalen Reifegrad erreicht. All dies führte zu sehr strukturierten, aromenstarken Weinen.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis des 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 in Mitleidenschaft zu ziehen oder zu beschädigen. Einer der Höhepunkte der Produktion des 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 2023 so überzeugend und faszinierend wie immer.

Technische Anmerkungen

Der Alìe 2023 zeichnet sich durch seine schöne zartrosa Farbe aus. Das Bouquet ist komplex, mit Noten von Zitrusfrüchten, Nektarinenpfirsich und blumigen Noten von Pfingstrose und Rose. Danach erscheinen Noten von Kräutern wie Thymian, Salbei und Rosmarin. Schönes Gefühl von jodhaltigen Aromen. Bemerkenswerte geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Am Gaumen nimmt man eine schöne Frische und eine beachtliche Würze wahr.