FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2024



Formati

0,75 l, Magnum, 3 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2024

Toscana IGT

Alìe, eine Figur aus der griechischen Mythologie, die zu den Meeresnymphen gehört, 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 2024 auf der Tenuta Ammiraglia war durch einen besonders milden Winter gekennzeichnet, vor allem in den ersten Monaten des Jahres und mit weit verbreiteten Regenfällen bis zum Frühjahrsbeginn. Diese sorgten für ausreichende Wasserreserven, um den heißen und trockenen Sommer gut zu überstehen. Die hohen Temperaturen führten daher im Juni zu einer prächtigen Blüte. Ab Mitte August setzte der erste Regen wieder ein und die nächtlichen, regelmäßigen Temperaturschwankungen sorgten für eine gute Reifung und eine angenehme Frische der Trauben zur Erntezeit. Der Jahrgang erbrachte gute Ergebnisse in Bezug auf Qualität und Quantität.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Das Geheimnis von Alìe liegt in der Kombination von territorialen Besonderheiten, Pflege der Weinberge und natürlich dem menschlichen Faktor. Nach der Weinlese 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 2024 so überzeugend und faszinierend wie immer.

Technische Anmerkungen

Alìe 2024 zeichnet sich durch eine prächtige zartrosa Farbe mit schönen pfirsichfarbenen Reflexen aus. Im Bouquet faszinieren die fruchtigen Noten, die an Zitrusfrüchte und Nektarine erinnern und von Rose bis Pfingstrose reichen. Dann folgen Noten von mediterranen Kräutern. Am Gaumen ist er frisch, würzig, mit einer schönen geschmacklichen und olfaktorischen Harmonie.