FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2025



Formati

0,75 l, Magnum, 3 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2025

Toscana IGT

Alìe, 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 Blüten, Walderdbeeren und Zitrusschalen verschmelzen zu einer delikaten Struktur mit mineralischen Noten, die typisch für diese Region sind und einen langen, reichhaltigen Abgang verleihen. Vorzüglich vom Aperitif bis zu den Mahlzeiten und in angenehmer Gesellschaft

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2025 wird aufgrund seiner Ausgewogenheit und Qualität in Erinnerung bleiben. Der Winter war durch milde Tage ohne strenge Temperaturen und mit relativ viel Niederschlag gekennzeichnet. Die Niederschläge konzentrierten sich insbesondere auf den Monat Februar und setzten sich während des gesamten Frühlings fort. Diese Situation begünstigte die Auffüllung des Grundwassers und trug zu einem regelmäßigen und gleichmäßigen Austrieb der Reben bei. Der Sommer zeichnete sich durch sehr hohe Temperaturen aus, insbesondere in den Monaten Juni und Juli, die sich mit überdurchschnittlichen Temperaturen fortsetzten, jedoch durch einige Regenfälle im September gemildert wurden.

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 aus den Eigenschaften des Terroirs, der Bewirtschaftung 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 erfolgte in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von unter 19 °C. Nach einer mehrmonatigen Reifung auf der Feinhefe, gefolgt von einer Flaschenreifung, präsentiert sich der Alìe 2025 wie gewohnt einnehmend und faszinierend.

Technische Anmerkungen

Alìe 2025präsentiert sich in einem wunderschönen zarten Rosa mit pfirsichfarbenen Nuancen. Sein faszinierendes und elegantes Bouquet erinnert an Zitrusfrüchte wie Grapefruit, die sich mit Noten von reifen Früchten und blumigen Anklängen von Rose und Pfingstrose vermischen. Es setzt sich mit Noten von mediterranen Kräutern und Jod fort.. Am Gaumen ist er frisch und kräftig. Bemerkenswerte geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Auch der Jahrgang 2025 von Alìe zeichnet sich durch seinen leidenschaftlichen Charakter aus.