FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2015

Toscana IGT

L'Alìe est une nymphe marine, symbole de sensualité et de beauté. L'Alìe est un élégant rosé à la robe claire, pure, avec de légers reflets rubis. Un équilibre raffiné entre Syrah et Vermentino qui, grâce à leur proximité avec la mer, expriment leur plein potentiel. Les arômes de fleurs blanches, de fraises des bois et d'écorces d'agrumes se fondent dans une structure délicate, avec des soupçons de minéralité, typiques du territoire, qui confèrent une finale longue et riche. Convient à merveille en apéritif ou pendant le repas. À déguster en bonne compagnie.

Conditions climatiques

La saison a été caractérisée par des pluies abondantes à la fin de l'automne et en hiver, qui ont contribué à un stockage optimal des réserves hydriques dans le sous-sol. Le débourrement s'est produit avec environ une semaine de retard par rapport aux années précédentes, mais le climat propice des mois d'avril et de mai a accéléré la croissance des plantes pour arriver à une véraison anticipée, due également à un mois de juillet exceptionnellement chaud, mais atténué par des nuits fraîches. La maturation des grappes s'est poursuivie de manière très douce grâce aux pluies d'août qui ont rafraîchi les températures et ont permis la création d'un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Origine: Toscane
Variété de vin: Syrah, avec une pointe de Vermentino
Degrè d'alcool: 12.00%
Temps de macération: aucune macération, mais pressage direct
La fermentation malolactique: Aucune
Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

Dégustation

L'Alìe 2015 affiche une robe rose pâle avec des reflets pêche, ce qui en fait un vin fin et élégant. Fruité et intense au nez, avec des parfums évidents d'agrumes, des senteurs de cerise marasca et de melon blanc. Il se caractérise par un équilibre optimal en entrée de bouche et par une finale intense et persistante. Dégustation en mars 2016

Suggestions de dégustation: Il s'accorde bien avec le saumon fumé et le poisson fumé en général, le jambon cru, la viande blanche, la volaille et le poisson cuit. Excellent avec des plats épicés ou des spécialités orientales.

Prix et reconnaissance

Decanter: 91 Points
The Drinks Business: Gold Medal