FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2016



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2016

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 un automne relativement sec, un hiver avec des températures jamais en dessous de zéro et un début de printemps doux qui ont favorisé le réveil de la vigne. En effet, la floraison a débuté avec environ dix jours d'avance par rapport à l'an dernier. Les pluies printanières ont ensuite permis aux vignobles d'accumuler les réserves en eau nécessaires pour tout l'été qui s'est avéré extrêmement sec, mais, heureusement, avec des températures dans les normales saisonnières. Résultat, des vendanges avec des fruits et une vigne en parfaite santé.

Notes techniques

Origine: Toscane
Variété de vin: Syrah, avec une pointe de Vermentino
Degrè d'alcool: 12,50%
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 2016 est un vin élégant et raffiné qui se distingue par sa robe rosé pâle avec des nuances pêche. Fruité et intense, il présente un nez à la fraîcheur instantanée qui laisse place à des senteurs de fruits mûrs. Les arômes agrumés avec des notes de griotte et de melon blanc donnent au vin une touche de minéralité et une profondeur qui s'accordent bien avec son équilibre parfait. La finale est longue et persistante.

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.