FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2017



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2017

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 marquée par un automne relativement sec et un hiver sans précipitations avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières, ce qui a favorisé un débourrement précoce de la vigne. La floraison a débuté avec quelques jours d'avance par rapport à la normale. 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 avec de faibles précipitations localisées et des températures toujours supérieures à 30 °C. Résultat : des raisins en parfaite santé lors de la récolte.

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 2017 est un vin élégant qui se distingue par sa robe rose pâle aux nuances pêche particulières. Il présente un nez franc, riche de notes de fruits frais qui laissent place à des arômes fins et élégants de fruits mûrs. En bouche, il se révèle plein, enveloppant avec des notes agrumées de pamplemousse rose qui se mêlent à des notes de griotte et de fruits blancs donnant au vin une profondeur et une fin de bouche aux arômes frais et persistants.

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

The Drinks Business: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 90 Points
Mundus Vini: Gold Medal