


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Alie 2018



Formati
0,75 l, Magnum

Alie 2018

Toscana IGT

Figure de la mythologie grecque, l'Alie est une nymphe marine, symbole de sensualité et de beauté. L'Alie 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 terroir 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 2018 a été marquée par d'importantes précipitations accompagnées de quelques chutes de neige pendant la période hivernale ce qui a permis de stocker de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Les fortes pluies printanières ont quelque peu retardé le débourrement. Après cette première phase, la hausse des températures a favorisé un développement végétatif régulier. Les journées d'été très chaudes ont donné lieu à une superbe maturation des raisins et à une magnifique évolution aromatique. Le soleil et la brise marine rafraîchissante de septembre ont été d'excellents compagnons pendant la période des vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée représentative de ce microclimat.

Notes techniques

Origine: Toscane

Variété de vin: Syrah, Vermentino

Degré d'alcool: 12,5%

Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

Vinification et élevage

Le secret de l'Alie réside dans les caractéristiques du terroir, la conduite du vignoble et, bien entendu, le facteur humain. L'Alie naît là où la proximité avec la mer se conjugue à un travail de la vigne caractéristique des cépages blancs et à un processus de production en blanc y compris pour la syrah. De la vigne au chai, le souci du détail est essentiel. Une fois récoltés, les raisins sont rapidement transportés au chai afin de ne pas endommager les grappes. Le foulage est l'un des moments forts de la production de l'Alie. Les grappes sont mises au pressoir entières et sans oxygène. Au cours de cette phase, la pression exercée est très douce et délicate ; ce processus, allié à une sélection minutieuse des moûts et à leur décantation pendant au moins 12 heures, permet d'éliminer toutes les matières végétales qui risqueraient de rendre le vin désagréable. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée inférieure à 20° C. Après quelques mois d'élevage sur lies fines, suivis d'un vieillissement en bouteille, l'Alie 2018 est enfin prêt à séduire et à charmer transformant chaque gorgée en extase.

Dégustation

L'Alie 2018 se caractérise par une sensualité extrême. Sa robe rose pâle aux nuances pêche exprime immédiatement sa personnalité fascinante. Son bouquet incisif et unique emplit les sens avec des arômes méditerranéens enivrants qui, mêlés à des arômes de fruits frais et de fruits mûrs, donnent pleine satisfaction. S'ensuivent des notes de pêche de septembre. Les notes florales ne tardent pas à se manifester avec de légers arômes de rose. Le résultat est un nez extrêmement charmeur, fin et élégant. Au palais, on retrouve les notes fruitées accompagnées de sensations d'agrumes captivantes, comme le pamplemousse rose. Peu à peu, la nuance savoureuse fait son entrée avec élégance dans ce tourbillon de sensations gustatives. L'Alie 2018 est un vin plein, soyeux et profond. La fin de bouche explose en une succession d'arômes frais et persistants.

Prix et reconnaissance

Falstaff: 93 Points

The Drinks Business: Gold Medal

JamesSuckling.Com: 90 Points