FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2019



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2019

Toscana IGT

Figure de la mythologie grecque, 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 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 2019 a été très irrégulière. Après un hiver rigoureux et sec, la période végétative a débuté en mars, largement en avance. La phase la plus froide et pluvieuse de la fin du printemps a légèrement ralenti le développement végétatif et productif de la vigne tout en permettant de reconstituer les réserves d'eau en prévision d'un été chaud.Au moment des vendanges, les conditions physiologiques de la vigne étaient excellentes ; les bonnes conditions météorologiques de l'été ont permis d'obtenir des raisins très sains avec une bonne maturité polyphénolique et de développer une riche palette aromatique en phase de maturation.

Notes techniques

Origine: Toscane
Variété de vin: Syrah, Vermentino
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

Vinification et élevage

Le secret de l'Alìe réside dans les caractéristiques du terroir, la conduite du vignoble et, bien entendu, le facteur humain. L'Alìe 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'Alìe. 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'Alìe 2019 est enfin prêt à séduire et à charmer transformant chaque gorgée en extase.

Dégustation

L’Alìe 2019 se caractérise par une volupté envoûtante. Il séduit d’emblée par sa robe rose pêche. Son charmant bouquet fruité se fond sur de délicates notes florales. Pêche, mandarine, glycine, rose et pivoine s’allient rapidement à des accents méditerranéens. Les notes iodées se retrouvent également au palais. Bel équilibre entre fraîcheur et saveur. Par sa longueur, l’Alìe 2019 est un vin résolument élégant, fin et subtil.

Prix et reconnaissance

Falstaff: 93 Points
James Suckling: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Drink Business: 90 Points
Civiltà del bere: Gold Medal
Luca Maroni: 92 Points