FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2020



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2020

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 a été marquée par d'abondantes pluies d'automne, suivies d'un hiver doux et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant dans nos vignobles. Bien que l'été ait été chaud et sec, les brises marines provenant de la côte tyrrhénienne toute proche ont permis de tempérer les températures diurnes favorisant ainsi une excellente maturation du raisin. Les vendanges, qui ont débuté la dernière semaine d'août, ont permis de récolter des raisins d'une qualité parfaite, riches en arômes frais et fruités. Au mois de septembre, quelques pluies ont permis d'amener les cépages les plus tardifs à une bonne maturation, ce qui a donné des raisins avec une excellente maturité polyphénolique et une belle palette aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: Syrah, Vermentino
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: 3 mois en cuves en acier

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 2020 est enfin prêt à séduire et à charmer transformant chaque gorgée en extase.

Dégustation

L’Alìe 2020 présente une robe rose pâle dont les reflets rappellent de délicates nuances pêche. Son élégant profil aromatique en fait un vin unique en son genre. Caractérisé par des notes prononcées d’agrumes, comme le pamplemousse rose, et des notes florales qui se mêlent aux premières, se sublimant mutuellement, il laisse une sensation rétro-olfactive extrêmement agréable. La bouche révèle des notes fruitées de pêche et de pamplemousse ainsi que des arômes de fruits tropicaux comme le fruit de la passion et la mangue. Avec le temps, des sensations de plantes méditerranéennes se développent : thym, sauge et romarin. Un vin riche, au caractère extrêmement passionné, salin et minéral en bouche.