FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2021



Formati

0,75 l, magnum, 3 litres

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2021

Toscana IGT

Figure de la mythologie grecque, 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 2021 nous a rappelé à certains égards celle de 2017, avec un été assez chaud qui a vu dans la proximité avec la mer l'un des éléments les plus importants en termes de maturation, garantissant des raisins d'une belle fraîcheur. L'hiver pluvieux a permis de stocker des réserves d'eau, ce qui a assuré un excellent développement végétatif de la vigne et s'est révélé déterminant du fait de l'absence de précipitations de la fin du printemps à la fin de l'été. Les températures printanières, légèrement inférieures aux moyennes de saison, ont quelque peu retardé le débourrement, favorisant un bel équilibre végétatif et productif, idéal pour les cépages moins précoces. L'absence de précipitations pendant toute la période des vendanges a permis de récolter des raisins d'une excellente maturité. Tout cela a donné naissance à un splendide millésime.

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. Une fois récoltés, les raisins ont rapidement été transportés au chai afin de ne pas endommager les grappes. Le pressurage a été l'un des moments forts de la production de l'Alìe. Les grappes ont été mises au pressoir entières et sans oxygène. Au cours de cette phase, la pression exercée a été très douce et délicate ; ce processus, allié à une sélection minutieuse des moûts et à leur décantation pendant au moins 12 heures, a permis de mettre en valeur les caractéristiques distinctives de ce rosé séduisant. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée inférieure à 19 °C. Après quelques mois d'élevage sur lies fines, suivis d'un vieillissement en bouteille, l'Alìe 2021 a été enfin prêt à séduire et à charmer transformant chaque gorgée en extase.

Dégustation

L’Alìe 2021 présente une belle robe rose pâle. Le nez est caractérisé par des senteurs fruitées et florales assez intenses comme la pêche, mais aussi la rose et la pivoine. Les notes d’agrumes, parfaitement intégrées, apportent une merveilleuse fraîcheur, accentuée par de délicates senteurs iodées. Le bouquet évolue ensuite sur des sensations de plantes aromatiques comme le thym et la sauge. La cohérence entre le nez et la bouche est impressionnante et à cela s’ajoute une merveilleuse fraîcheur au palais, associée à la salinité. L’Alìe est un vin plein, soyeux et moelleux.