FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2022



Formati

0,75 l, magnum, 3 litres

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2022

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

L'hiver 2021/2022 a été marqué par une bonne pluviométrie, de même que le printemps 2022, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Bien que le débourrement ait eu lieu quelques jours plus tard que la normale, la hausse des températures a favorisé un développement végétatif régulier. Les journées d'été, marquées par des températures supérieures à la normale, ont permis une superbe maturation de la syrah et du vermentino. L'évolution aromatique a donc été remarquable. Le soleil et la brise marine rafraîchissante ont été d'excellents compagnons pendant les vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée, véritable expression de ce microclimat et expression la plus authentiquement méditerranéenne de la Toscane.

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 en cuves d'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 2022 s'est montré aussi convaincant et charmant que d'habitude.

Dégustation

L’Alìe 2022 arbore une superbe robe rose pâle. Au nez, son fruité est particulièrement varié allant des notes agrumées de cédrat et de bergamote aux notes de pêche mûre et de fruits blancs. Vient ensuite l’âme florale de l’Alìe, dominée par l’iris, la fleur d’oranger et la pivoine. Le long bouquet se poursuit sur de franches senteurs d’iode et d’herbes aromatiques comme le thym, le romarin et la sauge. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable et précise, marquée par la fraîcheur et la salinité. L’Alìe est un vin riche, soyeux, souple et savoureux.