FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2023



Formati

0,75 l, magnum, 3 litres

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2023

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'année 2023 a été marquée par un hiver doux avec des pluies abondantes, notamment en décembre et janvier. Les précipitations de mars et avril ont permis à la vigne de développer une haie foliaire forte et vigoureuse, gage d'un excellent développement végétatif. La hausse des températures en été et la quantité d'eau accumulée au printemps ont favorisé un bon développement des grappes. Les températures estivales optimales et les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont permis d'obtenir une bonne concentration aromatique. Au moment des vendanges, les journées ensoleillées ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs. Tout cela a donné naissance à des vins très structurés et d'une grande expression aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: syrah, vermentino
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: 3 mois en cuves d'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 2023 s'est montré aussi convaincant et charmant que d'habitude.

Dégustation

L’Alìe 2023 se caractérise par une superbe robe rose pâle. Son bouquet complexe exprime des sensations d’agrumes, de nectarine, de pivoine et de rose. Viennent ensuite des notes de plantes aromatiques telles que le thym, la sauge et le romarin. Belle sensation iodée. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable. En bouche, belle fraîcheur et salinité prononcée.