FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2024



Formati

0,75 lt, Magnum, 3 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2024

Toscana IGT

Alìe, figure de la mythologie grecque, l'une des nymphes de la mer, symbole de sensualité et de beauté. Alìe, un rosé élégant à la couleur claire et pure et aux doux reflets rubis. Un équilibre raffiné entre la Syrah et le Vermentino, qui trouvent leur expression maximale dans la proximité de la mer. Des arômes de fleurs blanches, de fraises des bois et d'écorces d'agrumes se fondent dans une structure délicate avec des notes de minéralité typiques du terroir, donnant une finale longue et riche. Enchanteur de l'apéritif au repas et en bonne compagnie.

Conditions climatiques

Le millésime 2024 du Tenuta Ammiraglia a été caractérisé par un hiver particulièrement doux, surtout dans les premiers mois de l'année, avec des précipitations généralisées jusqu'au début du printemps. Celles-ci ont permis de créer des réserves d'eau suffisantes pour faire face à l'été chaud et sec. Les températures élevées ont donc permis une floraison splendide au mois de juin. À partir de la mi-août, les premières pluies sont revenues et les fluctuations nocturnes de température sont devenues assez régulières, ce qui a permis une bonne maturation avec une belle fraîcheur des raisins au moment des vendanges. Le millésime a donné de bons résultats en termes de qualité et de quantité.

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 la combinaison des caractéristiques territoriales, de la gestion du vignoble et, bien sûr, du facteur humain. Les raisins, une fois récoltés, étaient transportés à la cave en peu de temps afin de ne pas abîmer ou endommager les grappes. L'un des points forts de la production de l'Alìe est la phase de pressurage. Les grappes, entières et sans oxygène, sont chargées dans le pressoir. Les pressions exercées durant cette phase sont extrêmement douces et légères ; ce processus, associé à la sélection minutieuse des moûts et à leur décantation pendant au moins 12 heures, permet de mettre en valeur les caractéristiques distinctives de ce rosé séduisant. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée inférieure à 19° C. Après un élevage de quelques mois sur lies fines, suivi d'une période de vieillissement en bouteille, l'Alìe 2024 s'est montré aussi convaincant et fascinant qu'à l'accoutumée.

Dégustation

Alìe 2024 se caractérise par une splendide robe rose tendre aux beaux reflets de pêche. Au nez, les notes fruitées rappelant les agrumes et la nectarine sont impressionnantes ; les notes fruitées intriguent également, allant de la rose à la pivoine. Il se poursuit par des notes d'herbes méditerranéennes. La bouche est fraîche et savoureuse, la correspondance gustative et olfactive est belle.