

Tenuta Ammiraglia Alie 2025



Formati
0,75 l, magnum, 3 l

Alie 2025

Toscana IGT

Figure de la mythologie grecque, Alie est une nymphe marine, symbole de sensualité et de beauté. L'Alie 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

On retiendra de la saison 2025 l'équilibre et la qualité. L'hiver, plutôt pluvieux, a été marqué par des températures douces. Les précipitations se sont principalement concentrées sur le mois de février et se sont poursuivies tout au long du printemps, contribuant au réapprovisionnement de la nappe phréatique et au débourrement régulier et homogène de la vigne. L'été a été très chaud, notamment en juin et juillet, et s'est poursuivi avec des températures supérieures à la normale, tempérées par quelques pluies en septembre.

Notes techniques

Variété de vin: syrah, vermentino

Degré d'alcool: 12 %

Élevage: 3 mois en cuves en acier

Vinification et élevage

Le secret de l'Alie 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'Alie. 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. Les fermentations ont 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'Alie 2025 s'est montré aussi convaincant et séduisant que d'habitude.

Dégustation

L'Alie 2025 présente une magnifique robe rose pâle aux nuances pêche. Son bouquet, intrigant et élégant, évoque des sensations d'agrumes, de pamplemousse notamment, qui se mêlent à des notes de fruits frais mûrs et à des senteurs florales de rose et de pivoine, avant d'évoluer vers des notes de plantes méditerranéennes et iodées. La bouche est fraîche et saline et la cohérence entre le nez et la bouche remarquable. Avec le millésime 2025, l'Alie fait preuve, une fois de plus, d'un caractère passionné.