

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Alie 2014



Formati  
0,75 l

## Alie 2014

Toscana IGT

Alie, ninfa legata al mare, simbolo di sensualità e bellezza. Alie, un elegante Rosé dal colore chiaro, puro, con tenui riflessi rubino. Un raffinato equilibrio tra Syrah e Vermentino, che trovano nella vicinanza con il mare la loro massima espressione. Aromi di fiori bianchi, fragoline di bosco e bucce di agrumi si fondono in una struttura delicata con punte di mineralità tipiche del territorio che donano un lungo ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

## Andamento climatico

La raccolta del Syrah è avvenuta il 17 settembre. Le uve, arrivate a piena maturazione con qualche giorno di ritardo rispetto alle precedenti annate, si sono contraddistinte per freschezza e aromaticità. Dopo il 18 settembre è iniziata la vendemmia del Vermentino: l'annata fresca ha permesso di esprimere in modo ottimale il profilo organolettico di queste varietà, portando con naturalezza alla produzione di mosti dal buon contenuto in zuccheri e dall'aroma fresco e profondo.

## Note tecniche

**Provenienza:** Maremma Toscana

**Varietà:** Syrah, con un tocco di Vermentino

**Grado Alcolico:** 12%

**Tempo Macerazione:** nessuna macerazione ma pressatura diretta

**Fermentazione Malolattica:** Non svolta

**Maturazione:** Acciaio - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

## Note degustative

Il colore è rosa tenue con sfumature color pesca. Al naso si esprime con profumi di agrume tra i quali si insinuano sentori di fragolina di bosco e melone bianco. L'ingresso in bocca è fresco e sapido e lascia spazio ad ampie note fruttate che proseguono nel palato regalando un finale intenso e persistente. Degustato marzo 2015

**Abbinamento:** Si sposa bene a salmone affumicato e in generale pesce affumicato, prosciutto crudo, carni bianche, pollame e pesci cucinati. Eccellente sui piatti speziati o della cucina orientale.

## Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 87 Punti