


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Alie 2016



Formati
0,75 l, Magnum

Alie 2016

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

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente asciutto, da un inverno con temperature che non sono mai scese sotto lo zero, e da un inizio primavera mite che hanno favorito il risveglio delle piante. La fioritura, infatti, è iniziata con circa dieci giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco ma fortunatamente con temperature nella media stagionale. Il risultato è stato quello di una vendemmia con frutti e piante in impeccabile stato sanitario.

Note tecniche

Provenienza: Toscana

Altimetria: 300 m slm

Superficie: 5 ha

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo: terreno molto sassoso con una base di argille calcaree

Densità Impianti: 5.500 piante/Ha

Allevamento: Cordone speronato

Varietà: Syrah, con un tocco di Vermentino

Grado Alcolico: 12,5%

Tempo Macerazione: nessuna macerazione ma pressatura diretta

Fermentazione Malolattica: Non svolta

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

Note degustative

Alie 2016 è un vino elegante e raffinato che si distingue per il suo colore rosato pallido con accenti di pesca. Fruttato e intenso, al naso si presenta con un'immediata freschezza che lascia il passo a sentori di frutta matura. Gli aromi agrumati con note di amarena e melone bianco donano al vino un tocco di mineralità e profondità che ben si sposa con il suo eccellente equilibrio. Il finale è lungo e persistente.

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.

