FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia
# Alìe 2016




Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Alìe 2016

Toscana IGT

Alìe, ninfa legata al mare, simbolo di sensualità e bellezza. Alìe, 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

Alìè 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.