FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2017



Formati

0,75 l, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2017

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.

Andamento climatico

Un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale, hanno favorito un precoce germogliamento della vite. Le piogge primaverili hanno poi garantito ai vigneti il necessario apporto idrico anche durante l'estate, caratterizzata da siccità persistente e scarse piogge localizzate. Temperature sempre superiori ai 30° hanno favorito un'ottimale maturazione e una vendemmia con uve in perfetto stato.

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 2017 vino elegante è distinto dal colore rosa pallido con particolari sfumature di pesca. Al naso si presenta diretto, ricco di sentori di frutta fresca che lasciano il passo ad aromi di frutta matura fini ed eleganti. In bocca pieno, avvolgente con note agrumate di pompelmo rosa, che si amalgamano con note di amarena e frutta bianca donando al vino un tocco di profondità e un retrogusto di aromi freschi persistenti.

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

The Drinks Business: Bronze Medal
JamesSuckling.Com: 90 Punti
Mundus Vini: Gold Medal