

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Alie 2017



Formati  
0,75 l, Magnum

## Alie 2017

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.

## 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

Alie 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