FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Alìe 2018



Formati

0,75 lt, Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Alìe 2018

Toscana IGT

Alìe, figura della mitologia greca, una delle ninfe marine, 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 e ricco finale. Incantevole dall'aperitivo ai pasti ed in buona compagnia.

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni accompagnate da qualche evento nevoso durante il periodo invernale; ciò ha permesso di immagazzinare delle buone riserve idriche nel sottosuolo. Le ulteriori piogge cospicue del periodo primaverile hanno dato luogo ad un piccolo ritardo nel germogliamento. Dopo questa prima fase l'innalzamento delle temperature ha portato ad uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive molto calde hanno dato adito ad una splendida maturazione delle uve e ad una magnifica evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine settembrine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

Note tecniche

Varietà: Syrah, Vermentino
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: vasche in acciao - 4 mesi in acciaio 1 mese in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Il segreto di Alìe risiede nell'insieme delle caratteristiche territoriali, della gestione del vigneto ed ovviamente del fattore umano. Alìe nasce laddove la vicinanza con il mare si unisce ad una lavorazione in vigna tipica di varietà bianche e ad un processo produttivo in bianco anche per il Syrah. Dalla vigna alla cantina l'attenzione al dettaglio è fondamentale. Le uve, una volta vendemmiate, sono trasportate in cantina in tempi brevi al fine di non sciupare o danneggiare i grappoli. Uno dei momenti salienti della produzione di Alìe è comunque rappresentato dalla fase di pigiatura. I grappoli sono caricati in pressa per intero ed in assenza di ossigeno. Le pressioni applicate durante questa fase sono le più soffici e delicate; questo processo unitamente all'accurata selezione dei mosti e ad una successiva decantazione di questi per non meno di 12 ore permette di eliminare tutte quelle componenti vegetali che altrimenti renderebbero sgraziato il vino.Le fermentazioni avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 20° C. Dopo un affinamento di qualche mese su fecce fini, includendo successivamente anche un periodo di bottiglia, Alìe 2018 è finalmente pronto a sedurre ed affascinare rendendo passionale ogni sorso.

Note degustative

Alìe 2018 si caratterizza per una sensualità estrema. Il color rosa tenue con sfumature pesca ne esprime immediatamente la sua personalità intrigante. Il bouquet incisivo e inconfondibile pervade i sensi, inebriando con sentori mediterranei che fondendosi con quelli di frutta fresca e frutta matura appagano pienamente. La pesca settembrina infine spicca. Le note floreali non tardano ad arrivare, con leggeri sentori di rosa. Ne risulta un naso estremamente suadente, fine ed elegante. Al palato tornano le note fruttate e si aggiungono accattivanti sensazioni agrumate, quali il pompelmo rosa. Poco alla volta la sfumatura sapida fa elegantemente il suo ingresso in questo turbinio di sensazioni gustative. Alìe 2018 è pieno, setoso e profondo. Il retrogusto esplode in un susseguirsi di aromi freschi e persistenti.

Premi e Riconoscimenti

Falstaff: 93 Punti
The Drinks Business: Gold Medal
JamesSuckling.Com: 90 Punti